

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing
Руководство по эксплуатации

Vital-FiXX

Niederdrucktopf 6,0 l
Low-pressure cooker 6,0 l
Autocuiseur basse pression 6,0 l
Olla a baja presión 6,0 l
Lagedrukpan 6,0 l
Скороварка низкого давления 6,0 л

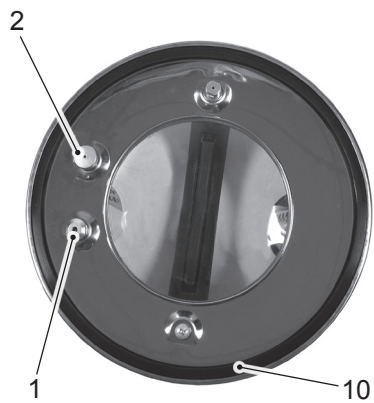
**Technische Daten - Technical data - Caractéristiques techniques -
 Datos técnicos - Technische gegevens - Технические параметры**

Modell - Model - Modèle - Modelo - Model - Модель	Niederdrucktopf Low-pressure cooker Autocuiseur basse pression Olla a baja presión Lagedrukpan Сковорода низкого давления Vital-FiXX
Typnummer - Type number - Numéro de type - N.º de tipo - Typenummer - Номер типа	Vital-FiXX 6,0 l
Nenninhalt - Nominal contents - Contenance nominale - Capacidad nominal - Nominale inhoud - Номин. емкость	6,0 l
Max. Nutzinhalt - Max. net capacity - Volume utile max. - Capacidad útil máx. - Max. gebruiksinhoud - Макс. полезная емкость	4,0 l
Durchmesser - Diameter - Diamètre du fond - Diámetro - Diameter - Диаметр днища кастрюли	28 cm
Innenhöhe - Inside height - Hauteur intérieure Altura interior - Binnenhoogte - Внутр. высота	13,5 cm
Gewicht ca. - Approximate weight - Poids env. - Peso aprox. - Gewicht ca. - Вес пригл.	2,35 kg

**Ersatzteile und Zubehör - Spare parts and accessories - Pièces de
 rechange et accessoires - Piezas de repuesto y accesorios - Reserve-
 onderdelen en accessoires - Запасные части и принадлежности**

Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über unsere Homepage oder auf Anfrage
 bei unserem Kundenservice.
 Spare parts and accessories are available on our homepage or on request from
 our customer service.
 Vous pouvez obtenir les accessoires et les pièces de rechange via notre site
 Web ou sur demande auprès de notre service après-vente.
 Los repuestos y accesorios los puede adquirir en nuestra pgina web a peticin
 en nuestro servicio técnico autorizado.
 Onderdelen en toebehoren zijn verkrijgbaar via onze homepage of op aanvraag bij
 onze klantenservice.
 Запасные части и принадлежности можно приобрести на
 нашем сайте в Интернете или по запросу в нашей сервисной
 службе.





(DE)

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

(EN)

Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

(FR)

Droits d'auteur

Ce document est soumis à la protection des droits d'auteur. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle, ainsi que la retranscription d'illustrations, même modifiée, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

(ES)

Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

(NL)

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

(RU)

Авторское право

Настоящий документ защищен авторским правом. Тиражирование или перепечатка, в том числе частичная, а также воспроизведение рисунков, в том числе в измененном виде, допускаются только с письменного согласия изготовителя.

Inhalt

Sicherheitshinweise	1
Produktbeschreibung	3
Vor dem Erstgebrauch	3
Handhabung des Niederdrucktopfes	4
Kochen mit dem Niederdrucktopf	4
Reinigung und Pflege	5
Lagerung	5
Garzeithinweise	5
Rezeptvorschläge	7
Allgemeines	12

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Niederdrucktopfes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu den speziellen Eigenschaften, zum sicheren und bestimmungsgemäßen Gebrauch sowie zur Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

► Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und alle hierin enthaltenen Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem Niederdrucktopf arbeiten.

GEFAHR

Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterialien!

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Beaufsichtigung

► Lassen Sie den Niederdrucktopf während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.

► Verwenden Sie den Niederdrucktopf nicht in der Nähe von Kindern.

► Dieser Niederdrucktopf ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Sichere Verwendung

WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

► Prüfen Sie die Sauberkeit und Funktion des Sicherheitsventils, des Dampfventils sowie des Dichtungs rings vor jedem Gebrauch (siehe Kapitel **Ventile prüfen S. 4**) und kontrollieren Sie den Niederdrucktopf vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie einen beschädigten Niederdrucktopf nicht in Betrieb.

- Frittieren Sie im Niederdrucktopf immer ohne Deckel, um ein Überschäumen des Fetts zu verhindern. Füllen Sie den Niederdrucktopf maximal zur Hälfte mit Fett. Frittieren Sie niemals unter Druck.

Die folgenden Hinweise beachten, um Verbrennungen/Verbrühungen zu vermeiden:

- Fassen Sie den Niederdrucktopf nur an den Griffen und Bedienelementen an. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe oder Topflappen.
- Am Sicherheitsventil und am Dampfventil kann heißer Dampf austreten. Achten Sie auf sicheren Abstand zum Gerät.
- Das gilt auch bei Verwendung des Abschüttdeckels, vor allem beim Abgießen des Kochwassers. Achten Sie darauf, dass Sie mit dem heißen Dampf nicht in Berührung kommen (Bild D1).

ACHTUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Sachschäden am Niederdrucktopf oder an der Kochstelle zu vermeiden:

- Erhitzen Sie den Niederdrucktopf niemals ohne Flüssigkeit, da der Topf durch die Überhitzung beschädigt werden kann. Befüllen Sie den Niederdrucktopf mindestens mit 250 ml Flüssigkeit.
- Benutzen Sie das Produkt nicht im Backofen. Griffe, Ventile, Dichtungen und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt.

Sicherheit bei der Reinigung

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- Lassen Sie den Niederdrucktopf vor jeder Reinigung abkühlen.

Sicherheit bei Reparatur und Wartung

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

- Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Niederdrucktopf vor. Nehmen Sie insbesondere an den Sicherheitseinrichtungen keine Eingriffe vor, außer den in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Reinigungsmaßnahmen. Ventile nicht ölen!
- Tauschen Sie den Dichtungsring regelmäßig nach ca. 400 Kochvorgängen oder spätestens nach 2 Jahren gegen ein Originalersatzteil aus.
- Lassen Sie Reparaturen am Produkt nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist für den nicht gewerblichen Gebrauch zur Zubereitung von Speisen auf Elektro-, Gas- und Induktionsherden bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Verwendete Symbole

GEFAHR

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

- ▶ Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu Körperverletzungen führen könnte.

- ▶ Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu Sachschäden führen kann.

- ▶ Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Produktbeschreibung

Der Niederdrucktopf eignet sich zur Zubereitung von Suppen, Eintöpfen, Gemüse und Fleisch. Beilagen wie Pellkartoffeln oder Nudeln können mit dem Abschüttdeckel zubereitet werden. Zum Frittieren eignet sich der Niederdrucktopf ohne Deckel. Der Niederdrucktopf ist für alle Herdarten geeignet.

Weiterhin zeichnet sich der Niederdrucktopf durch einen hohen Bedien- und Sicherheitskomfort aus.

Der Niederdrucktopf ist mit einer BIO-LON-Keramik beschichtet. Diese mit Lotus-Abperleffekt versehene Oberfläche ermöglicht das Anbraten auch ohne Öl und Fettzugabe. Die Beschichtung ist extrem kratzfest, hart und langlebig.

Produktübersicht

(Abbildungen siehe Ausklappseite links)

- 1 Sicherheitsventil
- 2 Dampfventil
- 3 Dampfauslasshebel
- 4 Dampfauslassklappe
- 5 Quick-Lock-Griffe
- 6 Dichtungsfläche
- 7 Deckel
- 8 Sichtfenster
- 9 Topf
- 10 Dichtungsring
- 11 Abschüttdeckel
- 12 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Vor dem Erstgebrauch

Lieferumfang prüfen

- ◆ Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ◆ Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor der ersten Verwendung

- ◆ Reinigen Sie alle Teile in warmem Spülwasser, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
- ◆ Reinigen Sie den Dichtungsring und trocknen Sie ihn gut ab.
- ◆ Setzen Sie den Dichtungsring in den Deckel bzw. Abschüttdeckel ein.

Handhabung des Niederdrucktopfes

Öffnen des Deckels

- ◆ Halten Sie beide Quick-Lock-Griffe (5) fest und ziehen Sie diese nach außen (Bild A1).
- ◆ Heben Sie den Deckel bzw. Abschüttdeckel nach oben ab.

Schließen des Deckels

- ◆ Setzen Sie den Deckel bzw. Abschüttdeckel mit eingelegtem Dichtungsring auf den Topf auf, so dass der Deckel komplett aufliegt.
- ◆ Drücken Sie die beiden Quick-Lock-Griffe zur Mitte hin zusammen (Bild A2).

Dichtungsring einsetzen

- ◆ Legen Sie den Dichtungsring gleichmäßig in die dafür vorgesehene Nut im Innenrand des Deckels (Bild B1). Dabei berührt die glatte Fläche des Dichtungsringes die Innenfläche des Deckels.

- ◆ Der Dichtungsring wird auf gleiche Weise in die Nut im Innenrand des Abschüttdeckels eingesetzt.

Kochen mit dem Niederdrucktopf

Ventile prüfen

Prüfen Sie die Sicherheitsventile vor jedem Gerbrauch.

- ◆ Schauen Sie in die Bohrungen, es dürfen keine Speisereste oder sonstige Gegenstände in den Bohrungen stecken.

Kochen mit dem Niederdrucktopf

- ◆ Geben Sie die Zutaten in den Niederdrucktopf.
- ◆ Prüfen Sie den korrekten Sitz des Dichtungsringes.
- ◆ Schließen Sie den Deckel des Niederdrucktopfes.
- ◆ Setzen Sie den Niederdrucktopf auf den Herd und schalten Sie den Herd auf maximale Stufe ein.
- ◆ Reduzieren Sie die Hitzezufuhr, wenn Dampf aus dem Dampfventil (2) austritt. Dann beginnt die Garzeit.

HINWEIS

- ▶ Füllen Sie den Topf höchstens zu 2/3.
- ▶ Wenn Sie Nahrungsmittel kochen, die schäumen oder sich beim Garen ausdehnen (z. B. Reis, Hülsenfrüchte), darf der Niederdrucktopf nur bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden.

Öffnen des Niederdrucktopfes

- ◆ Um den Druck im Niederdrucktopf abzubauen, drücken Sie den Dampfauslasshebel (3). Die Dampfauslassklappe (4) öffnet sich und der Überdruck entweicht (Bild C1).

- ◆ Wenn kein Dampf mehr austritt, können Sie den Deckel öffnen.

Kochen mit dem Abschüttdeckel

Der Abschüttdeckel ermöglicht nach dem Garen das Abschütten des Kochwassers über mehrere Löcher, die sich im Abschüttdeckel befinden.

- ◆ Befüllen Sie den Topf und schließen Sie ihn mit dem Abschüttdeckel.
- ◆ Reduzieren Sie die Hitzezufuhr. Nur so viel Energie zuführen, dass der Topfinhalt nicht überläuft.
- ◆ Am Garende gießen Sie das Kochwasser ab, bei kleinen Nudeln über die kleineren Löcher, bei Kartoffeln über die größeren (Bild D1).
- ◆ Öffnen Sie den Abschüttdeckel.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- ▶ Beim Abgießen von heißer Flüssigkeit über den Abschüttdeckel tritt heißer Dampf aus. Achten Sie darauf, dass Sie mit dem heißen Dampf nicht in Berührung kommen.

Reinigung und Pflege

Lassen Sie den Niederdrucktopf vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden!

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Niederdrucktopf nach jedem Gebrauch.

Niederdrucktopf

- ◆ Benutzen Sie zur Reinigung ein handelsübliches Spülmittel und trocknen Sie den Niederdrucktopf gründlich ab.
- ◆ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder harten Schwämme zur Reinigung, da sonst Kratzer auf den Oberflächen entstehen.

HINWEIS

- ▶ Der Topfkörper kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Dichtungsring

- ◆ Entfernen Sie alle Verschmutzungen gründlich und trocknen Sie den Dichtungsring ab.

Deckel bzw. Abschüttdeckel

- ◆ Reinigen Sie die Deckel im warmen Spülwasser.

HINWEIS

- ▶ Geben Sie den Deckel, Abschüttdeckel und den Dichtungsring nicht in die Spülmaschine. Diese Teile können dadurch Schaden nehmen.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, legen Sie den Deckel umgekehrt auf den Niederdrucktopf auf, um den Dichtungsring zu schonen.

Garzeithinweise

Die Garzeit beginnt, wenn Dampf aus dem Dampfventil austritt und die Hitzezufuhr reduziert wird.

Die nachfolgend genannten Garzeiten sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen. Bitte gleichen Sie die benötigten Garzeiten Ihrem Geschmack an.

Lebensmittel	Wasser	Menge	Garzeit
Reis			
Weißer Reis	1 l	500 g	14-16 min
Wildreis	1 l	500 g	40 min
Gemüse			
Spargel	250 ml	0,5 kg	3-5 min
Broccoli	250 ml	0,5 kg	7 min
Rosenkohl	250 ml	0,5 kg	7 min
Blumenkohl	250 ml	0,5 kg	7 min
Kartoffeln, mittelgroße	0,5 l	6 St.	15-17 min
Kidney Bohnen, getrocknet	2 l	500 g	45 min
Fleisch			
Ganzes Huhn	750 ml	2 kg	40-45 min
Hähnchenkeulen	500 ml	5 St.	15-20 min
Rindfleisch am Stück	2/3 Wasser- füllung	2,0 kg	1,5-2 h
Schmorfleisch am Stück	2/3 Wasser- füllung	2,0 kg	1-1,5 h
Meeresfrüchte			
Shrimps	250 ml	30 St.	1-2 min
Fischfilet	250 ml	2 St.	3-5 min

Rezeptvorschläge

Pellkartoffeln

Zutaten (für 6 Personen):

- 2 kg Kartoffeln
- ½ Teelöffel Salz

Kartoffeln waschen und in den Niederdrucktopf geben. Etwa 1 l Wasser und das Salz zufügen. Den Abschüttdeckel aufsetzen, den Herd auf maximale Stufe einstellen. Wenn das Wasser kocht, reduzieren Sie die Hitzezufuhr etwa auf die Hälfte und lassen Sie die Pellkartoffeln gar werden. Schütten Sie das Kochwasser über die Löcher im Abschüttdeckel aus.

Nudeln als Beilage

Zutaten (für 4-6 Personen):

- z. B. 500 g Spaghetti
- ½ Teelöffel Salz

Geben Sie reichlich Wasser in den Niederdrucktopf und lassen Sie es aufkochen. Fügen Sie Salz und Nudeln hinzu, setzen Sie den Abschüttdeckel auf und schalten Sie die Hitzezufuhr auf eine niedrige Energiezufuhr. Garen Sie die Nudeln bissfest (siehe Packungsanleitung der Nudeln). Schütten Sie das Kochwasser über die Löcher im Abschüttdeckel aus.

Fleischeintopf

Zutaten (für 6 Personen):

- 100 ml Rotwein
- 2 EL Pflanzenöl
- 1,5 kg Rindfleisch, in Würfeln geschnitten
- 100 g geräucherter Schinkenspeck, in kleine Würfel geschnitten
- 1 große Dose ganze, geschälte Tomaten
- 100 ml klare Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel, fein gehackt

- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Thymian
- 250 g Pilze
- 2 Karotten
- Salz
- Pfeffer

Pflanzenöl in den Niederdrucktopf geben und den Schinkenspeck darin goldbraun anbraten. Rindfleisch dazugeben und ebenfalls gut anbraten. Fügen Sie die übrigen Zutaten – außer Pilze und Karotten – hinzu. Deckel aufsetzen, schließen und den Eintopf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Reduzieren Sie die Hitzezufuhr etwas, wenn aus dem Ventil Dampf austritt. Lassen Sie den Eintopf bei geschlossenem Deckel 35 Minuten garen. Dann geben Sie die geschnittenen Pilze und Karotten dazu und lassen sie alles zusammen ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel weitergaren. Vor dem Servieren bitte das Lorbeerblatt aus dem Eintopf nehmen.

Schmorfleisch

Zutaten (für 6 Personen)

- 2 EL Öl
- 1 kg Schweinefleisch
- 3 EL Mehl
- 2 Karotten, in kleine Stücke geschnitten
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 250 ml klare Fleischbrühe
- 125 ml trockener Rotwein
- 4 mittlere Kartoffeln, in kleine Würfeln geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer

Das Fleisch im Mehl wenden, dann Öl im Niederdrucktopf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Fleischbrühe und Rotwein dazugeben und die Flüssigkeit bei offenem Deckel auf die Hälfte einkochen, den Deckel schließen und 50 Minuten weiterkochen. Deckel öffnen und die übrigen Zutaten zufügen, wieder schließen und den Inhalt bei Mittelhitze zum Kochen bringen. Reduzieren Sie die Hitzezufuhr immer dann, wenn aus dem Ventil Dampf austritt. Das Schmorfleisch weitere 10 Minuten kochen lassen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Hühnersuppe mit Gemüse

Zutaten (für 6 Personen):

- 2 EL Pflanzenöl
- 1 kg Hühnerfleisch ohne Knochen (z. B. Hühnerbrust), in Würfeln geschnitten
- 3 große Karotten, in kleine Würfel geschnitten
- 1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 250 ml trockener Weißwein
- 750 ml klare Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer

Pflanzenöl im Niederdrucktopf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und unter mehrmaligem Umrühren andünsten, dann mit dem Wein bzw. der Hühnerbrühe angießen. Topf zudecken und Deckel verriegeln. Die Suppe bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen, vom Herd nehmen und heiß servieren.

Tipp: Für eine leckere Nudelsuppe geben Sie ca. 400 g feine Nudeln in die Suppe und lassen Sie sie bei offenem Topf in 5-7 Minuten gar kochen.

Minestrone

Zutaten (für 6 Personen):

- 2 EL Pflanzenöl

- 2 Stangen Sellerie, in kleine Stücke geschnitten
- 3 Karotten, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1/2 kg Weißkraut, fein geschnitten
- 2 Zucchini, in Würfeln geschnitten
- 250 g grüne Bohnen, in kleine Stücke geschnitten
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 g frischer Spinat, grob gehackt
- 1 Dose Kidneybohnen (250 g Abtropfgewicht)
- Salz, Pfeffer
- geriebener Parmesan

Pflanzenöl im Niederdrucktopf erhitzen und darin Sellerie, Karotten, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Weißkraut, Zucchini und grüne Bohnen zufügen, mit Gemüsebrühe angießen und den Deckel verriegeln. Bei Mittelhitze zum Kochen bringen. Wenn Dampf aus dem Ventil austritt, Hitzezufuhr etwas reduzieren und 15 Minuten weiterkochen lassen. Deckel öffnen, Spinat und Kidneybohnen dazugeben und bei geschlossenem Deckel nochmals 8 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit geriebenem Parmesan garnieren und sofort servieren.

Klare Fischbrühe (Basisfond)

Zutaten (für 6 Personen):

- ca. 1,5 kg frischer Fisch mit Gräten bzw. frische Hummerschalen
- 250 ml trockener Weißwein
- 500 ml Wasser
- 250 g Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Stange Sellerie, fein gehackt
- 2 Karotten, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- 2 Stängel Petersilie

Alle Zutaten in den Niederdrucktopf geben, Deckel aufsetzen und verriegeln. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Wenn aus dem Ventil Dampf entweicht, die Hitzezufuhr etwas reduzieren. Bei geschlossenem Deckel etwa 1 Stunde kochen lassen. Fischbrühe etwas abkühlen lassen und durch einen fein Sieb gießen. Über Nacht kalt stellen, um das Fett von der Oberfläche abzuschöpfen. Die Fischbrühe ist im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar. Für eine spätere Verwendung kann sie für etwa 3 Monate portionsweise eingefroren werden.

Tipp: Der Fischeintopf schmeckt sehr gut mit Nudeln.

Mediterraner Fischeintopf

Zutaten (für 6 Personen):

- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 500 g passierte Tomaten
- 250 ml Fischbrühe zum Angießen
- je 100 g fein gehackte Petersilie und Koriander
- 2 EL Worcestersauce
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL rote gemahlene Paprika
- 1 kg Kabeljaufilets, gewürfelt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Olivenöl erhitzen und darin Knoblauch und Zwiebeln andünsten. Passierte Tomaten, Petersilie und Koriander dazugeben und mit Fischbrühe angießen. Deckel aufsetzen und den Eintopf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Wenn Dampf aus dem Ventil tritt, die Hitzezufuhr etwas reduzieren. 12 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Dann Worcestersauce, Zimt, gemahlene Paprika und den Fisch dazugeben und weitere 7 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Der Fischeintopf schmeckt sehr gut mit Kartoffeln.

Schnellgerichte für Hähnchen- oder Schweinefleisch

Ein Vorteil des Niederdrucktopfes ist die Tatsache, dass Sie auch tiefgefrorene Speisen ohne Auftauen schnell zubereiten können – quasi eine Last-Minute-Mahlzeit, wenn Sie Besuch bekommen oder keine Zeit zum Einkaufen hatten. Die Garzeit des tiefgefrorenen Fleisches ist abhängig von der Fleischdicke. Als Faustregel gilt: 10 Minuten Garzeit für jeden Zentimeter der Fleischdicke. Ist das tiefgefrorene Fleisch 2,5 cm dick, muss es etwa 25 Minuten garen.

Zutaten (für 6 Personen):

- 6 Stück tiefgefrorenes Fleisch
- 2 Dosen gewürfelte Tomaten
- Pilze nach Belieben
- Salz und Pfeffer

Fleisch und Tomaten in den Niederdrucktopf geben. Deckel verriegeln und 25 Minuten kochen lassen. Deckel öffnen, Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 8 Minuten kochen lassen.

Schnelle Linsensuppe

Zutaten (für 6 Personen):

- 500 g getrocknete Linsen
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 große Zwiebel, grob gehackt
- 1 EL Pflanzenöl
- 125 ml Weißwein
- 1,5 l klare Hühner- oder Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Saure Sahne

Alle Zutaten – außer der sauren Sahne – in den Niederdrucktopf geben. Deckel aufsetzen und verriegeln. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Wenn Dampf aus dem Ventil austritt, Hitzezufuhr etwas reduzieren und 20 Minuten kochen lassen. Öffnen Sie den Deckel zum Abschmecken der Linsensuppe. Wenn die Linsen noch nicht gar sind, schließen Sie den Deckel wieder und lassen Sie die Suppe weitere 1-2 Minuten köcheln. Vor dem Servieren geben Sie einen Klecks saure Sahne auf die Linsensuppe.

Ossobuco

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 große Kalbshaxescheiben
- 250 g Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 250 ml klare Fleischbrühe
- 150 ml Weißwein
- 2 große Karotten, in kleine Würfel geschnitten
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 Stange Sellerie, in dünne Scheiben geschnitten
- 500 ml gewürfelte Tomaten aus der Dose
- 1 EL frisches Basilikum
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten für die Gremolata (Kräuter-Gewürz-Mischung):

- 1 EL Knoblauch, gepresst
- 2 EL geriebene Zitronenschale
- 100 g frische Petersilie, fein gehackt

Kalbshaxescheiben waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und im Mehl wenden. 2 EL Öl im Niederdrucktopf erhitzen und die Kalbshaxescheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Das restliche Öl in den Topf geben und darin die Zwiebel

und Schalotten andünsten, mit dem Wein und der Fleischbrühe ablöschen. Karotten, Sellerie, Tomaten, Basilikum und Oregano dazugeben und 2 Minuten kochen lassen. Das Fleisch zum Gemüse geben, Deckel verriegeln und 90 Minuten kochen lassen. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen, fast die ganze Gremolata in die Soße einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Richten Sie die Fleischscheiben auf Risotto oder Nudeln an, geben Sie etwas Soße dazu und streuen Sie die restliche Gremolata über das Fleisch.

Rippchen mit Sauerkraut

Zutaten (für 6 Personen):

- 2 EL Olivenöl
- 6 Koteletts (besser noch gepökelte Rippchen)
- 2 EL Butter
- 2 rote Äpfel, entkernt und gewürfelt (nicht geschält)
- 1 große Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 kg Sauerkraut
- 300 ml trockener Weißwein
- 300 ml klare Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl im Niederdrucktopf erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Butter in den Topf geben und Zwiebel darin andünsten. Sauerkraut einrühren, mit Wein und Brühe angießen. Lorbeerblätter und Äpfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in das Sauerkraut geben und den Topf verschließen. Deckel verriegeln und bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

Schnelle Fleischbällchen

Zutaten (für 10 Personen):

- 1,5 kg gemischtes Hackfleisch
- 3 Eier
- 250 g geriebener Hartkäse (z. B. Pecorino)
- 200 g getrocknete Brotwürfel
- 1/2 TL Knoblauch (gepresst)
- 4 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Salz
- 1 Glas fertige Pastasauce (oder passierte, gewürzte Tomaten)
- 500 ml Wasser

Alle Zutaten, außer Sauce, in eine Schüssel geben und gut vermengen. Mit feuchten Händen kleine Fleischbällchen formen. Geben Sie die Sauce in den Niederdrucktopf, rühren Sie die Zutaten um und legen Sie die Frikadellen hinein. Verriegeln Sie den Deckel und lassen Sie die Fleischbällchen bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen.

Kartoffelsalat

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 kg Kartoffeln
- 2 EL Öl
- 1 rote Zwiebel, gehackt
- 250 g Sellerie, gewürfelt
- 2 EL Kapern
- 500 ml klare Fleischbrühe (oder Wasser)

Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit der Fleischbrühe in den Niederdrucktopf geben, Deckel aufsetzen und verriegeln. Bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten gar kochen, die Kartoffeln aus dem Topf nehmen und die Brühe weggießen. Öl in den Topf geben und darin die Zwiebel und den Sellerie dünsten, Kapern dazugeben und mit einer Vinaigrette angießen. Kartoffelstücke einrühren und den Kartoffelsalat bis zum Servieren warm halten.

Risotto mit getrockneten Tomaten

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 EL Butter
- 1 EL Öl
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 350 g Arborio-Reis (ital. Reis aus dem Piemont)
- 250 ml Weißwein
- ca. 750 ml Gemüsebrühe
- 150 g getrocknete Tomaten, klein geschnitten
- 250 g Mozzarella, in kleine Würfeln geschnitten
- Salz und Pfeffer

Butter in den Niederdrucktopf geben und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze darin andünsten, bis sie glasig sind, Knoblauch untermischen und kurz mitdünsten. Reis in den Topf geben, durchrühren und mit dem Wein sowie 500 ml Gemüsebrühe angießen. Deckel aufsetzen und verriegeln und das Risotto bei mittlerer Hitze 12 Minuten garen. Deckel öffnen und den Reis testen. Sollte er noch zu hart sein, die restliche Gemüsebrühe zugießen und den Reis noch etwas bei schwacher Hitze zuzufuhr quellen lassen. Wenn der Reis fertig ist, getrocknete Tomaten und Mozzarella einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohneneintopf mit Reis

Zutaten (für 8 Personen):

- 500 g getrocknete rote Bohnen
- 2 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 2 große Karotten, in kleine Würfel geschnitten
- 5 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Stange Sellerie, gewürfelt
- 300 g Tomaten, gewürfelt
- 1 TL Tabasco
- 1 Lorbeerblatt

- 200 g geräucherter Schinkenspeck in groben Stücken
- 1 l Wasser
- 1 l Fleischbrühe
- 500 g geräucherte Würstchen, klein geschnitten
- 750 g gekochter Reis
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Bohnen unter fließend kaltem Wasser abspülen und in einer Schüssel über Nacht in kaltem Wasser quellen lassen. Öl in den Niederdrucktopf geben und Zwiebeln sowie Knoblauch darin andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Karotten, Sellerie, Tomaten, Tabasco und das Lorbeerblatt in den Topf geben und einige Minuten dünsten. Abgetropfte Bohnen und Schinkenspeck dazugeben und mit Wasser und Fleischbrühe angießen. Deckel auf den Topf setzen, verriegeln und bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen lassen.

Dann die Würstchen dazugeben und weitere 2 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Wenn Sie den Eintopf sämig haben möchten, nehmen Sie 1-2 EL Bohnen aus dem Topf, pürieren Sie diese und rühren Sie den Brei wieder in den Eintopf. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Allgemeines

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt HOBERG bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie. Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder beim HOBERG Kundenservice.

Für Garantiebedingungen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung außerhalb Deutschlands kontaktieren Sie Ihren Händler.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Content	
Safety information	13
Product description	15
Before using for the first time	15
Handling the low-pressure cooker	15
Cooking with the low-pressure cooker	16
Cleaning and care	16
Storage	17
Notes on cooking times	17
Recipe suggestions	19
General	24

Dear Customer,

Before using the low-pressure cooker, please read the instructions contained in this user manual on the special properties for safe and intended use as well as cleaning and care.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

Safety information

General safety instructions

- Read the instructions contained in this user manual completely before you work with the low-pressure cooker.

 **DANGER**

Risk of suffocation from the packing material!

- Never play with packaging material.

Risk of suffocation.

Supervision

- Do not leave the low-pressure cooker unattended during use.
- Do not use the low-pressure cooker in the vicinity of children.
- This low-pressure cooker is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficient experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on the use of the appliance from such a person.

Safe use

 **WARNING**

Observe the following notes to avoid injury:

- Before using each time, check that the safety valve, regulating valve and the sealing rings are clean and functional (see section **Checking the valves page 16**) and inspect the low-pressure cooker for visible external damage. Do not use a damaged low-pressure cooker.
- Always fry in the low-pressure cooker without the lid in order to prevent the fat from frothing. Do not fill the low-pressure cooker more than a half with fat. Never fry under pressure.

Observe the following instructions to avoid burning/scalding:

- Only hold the low-pressure cooker with the handle and operating elements. If necessary, use gloves or pot holders.
- Hot steam can escape from the safety valve and regulating valve. Keep a safe distance from the appliance.

► This also applies when using the straining lid, in particular when pouring out the cooking water. Make sure that you do not come in contact with hot steam (image D1).

CAUTION

Observe the following instructions to avoid damage to the low-pressure cooker or hot plate:

- Never heat the low-pressure cooker without liquid otherwise it can be damaged by overheating. Fill the low-pressure cooker with at least 250 ml of liquid.
- Do not use the product in the oven. Handles, valves, seals and safety equipment will be damaged by high temperatures.

Safety during cleaning

WARNING

Danger of burns!

- Before cleaning, allow the low-pressure cooker to cool down.

Safety during repairs and maintenance

WARNING

Observe the following notes to avoid injury:

- Do not modify the low-pressure cooker. In particular, do not interfere with the safety equipment except when cleaning as described in this user manual. Do not oil the valves!
- Replace the sealing ring with an original spare part regularly after using approx. 400 times or at least after 2 years.

► Repairs to the product must only be carried out by an authorised specialist or by the works customer service. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. This will also invalidate the warranty or guarantee.

- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.

Intended use

This product is intended for non-commercial preparation of food on electric, gas and induction cookers.

Any use other than previously stated is considered as improper use.

WARNING

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

- Use the appliance only for its intended purpose.
- Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user.

Symbols used

DANGER

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

- Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to physical injury.

► Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Product description

The low-pressure cooker is suitable for preparing soups, stews, vegetables and meat. Side dishes such as jacket potatoes or pasta can be prepared using the straining lid. Frying with the low-pressure cooker is only suitable without the lid. The low-pressure cooker is suitable for all types of cookers.

The low-pressure cooker also features the highest level of operating and safety comfort.

The low-pressure cooker is coated with BIO-LON ceramic. This surface exhibits the lotus effect and allows browning with adding oil or fat. The coating is extremely scratchproof, hard and durable.

Product overview

(See illustration on the left fold-out page)

- 1 Safety valve
- 2 Regulating valve
- 3 Steam outlet nozzle lever
- 4 Steam outlet nozzle flap
- 5 Quick-Lock handles
- 6 Sealing surface

- 7 Lid
- 8 Window
- 9 Pot
- 10 Sealing ring
- 11 Straining lid
- 12 User manual (not illustrated)

Before using for the first time**Checking the delivery contents**

- ◆ Check for visible signs of damage or missing items.
- ◆ Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Before using for the first time

- ◆ Clean all parts in warm dishwater to remove possible production residues.
- ◆ Clean the sealing ring and dry it properly.
- ◆ Put the sealing ring into the lid or straining lid.

Handling the low-pressure cooker**Opening the lid**

- ◆ Hold both quick-lock handles (5) tightly and pull them outwards (image A1).
- ◆ Lift up the lid or straining lid.

Closing the lid

- ◆ Put the lid or the straining lid with the sealing ring onto the pot so that the lid is seated properly.
- ◆ Press both quick-lock handles together towards the middle (image A2).

Inserting the sealing ring

- ◆ Place the sealing ring evenly into the groove provided in the inner edge of the lid (image B1). The smooth surface comes into contact with the sealing ring on the inside of the cover.
- ◆ In the same way, the sealing ring is inserted into the groove in the inner edge of the straining lid.

Cooking with the low-pressure cooker

Checking the valves

Check the safety valves before using each time.

- ◆ Look into the bore holes and check that no residual leftovers or other objects are stuck in them.

Cooking with the low-pressure cooker

- ◆ Put the ingredients into the low-pressure cooker.
- ◆ Check that the sealing ring is correctly seated.
- ◆ Close the lid of the low-pressure cooker.
- ◆ Put the low-pressure cooker onto the cooker and switch the cooker on to maximum heat.
- ◆ Reduce the heat supply when steam escapes from the regulating valve (2). Cooking then begins.

NOTE

- ▶ Fill the pot to a maximum of 2/3.
- ▶ When you cook food that foams or expands during cooking (e. g., rice, peas and beans), the low-pressure cooker may only be filled up to half of its filling capacity.

Opening the low-pressure cooker

- ◆ To relieve the pressure in the low-pressure cooker, press the steam outlet nozzle lever (3). The steam outlet nozzle flap (4) opens and excess pressure is relieved (image C1).
- ◆ When steam no longer escapes, the lid can be opened.

Cooking with the straining lid

The strainer lid allows you to drain the cooking water through several holes after cooking is completed.

- ◆ Fill the pot and close it with the strain lid.
- ◆ Reduce the heat setting. Only supply as much energy as is needed to prevent the contents of the pot from overflowing.
- ◆ After cooking, pour out the cooking water through the small holes in the case of small-sized pasta or the larger holes in the case of potatoes (image D1).
- ◆ Open the straining lid.

WARNING

Danger of burning!

- ▶ Steam will escape while pouring hot liquid over the draining lid. Make sure that you do not come in contact with hot steam.

Cleaning and care

Before cleaning, allow the low-pressure cooker to cool down to avoid burning!

NOTE

- ▶ Clean the low-pressure cooker after each use.

Low-pressure cooker

- ◆ For cleaning, use a commercially available washing up liquid and dry the low-pressure cooker thoroughly.
- ◆ Do not use abrasive cleaners or hard sponges for cleaning as they may scratch the surfaces.

NOTE

- ▶ The pot body can be cleaned in the dishwasher.

Sealing ring

- ◆ Remove all soiling thoroughly and dry the sealing ring.

Lid or straining lid

- ◆ Clean the lid in warm washing-up water.

NOTE

- ▶ Do not put the lid, straining lid or the sealing ring into the dishwasher. They could be damaged.

Storage

If you do not need to use the appliance for a longer period of time, lay the lid upside down on the low-pressure cooker to care for the sealing ring.

Notes on cooking times

Cooking begins when steam escapes from the regulating valve and the heat is reduced.

The following listed cooking times are intended only as a guide. Please adjust the cooking times to your personal taste.

Food	Water	Quantity	Cooking time
Rice			
White rice	1 l	500 g	14-16 minutes
Wild rice	1 l	500 g	40 min
Vegetables			
Asparagus	250 ml	0.5 kg	3-5 minutes
Broccoli	250 ml	0.5 kg	7 min
Sprouts	250 ml	0.5 kg	7 min
Cauliflower	250 ml	0.5 kg	7 min
Potatoes, medium-sized	0.5 l	6 pcs.	15-17 minutes
Kidney beans, dry	2 l	500 g	45 min
Meat			
Whole chicken	750 ml	2 kg	40-45 minutes
Chicken legs	500 ml	5 pcs.	15-20 minutes
Beef	2/3 water filling	2.0 kg	1.5-2 h
Stewed meat	2/3 water filling	2.0 kg	1-1.5 h
Seafood			
Shrimps	250 ml	30 pcs.	1-2 minutes
Fish filet	250 ml	2 pcs.	3-5 minutes

Recipe suggestions

Jacket potatoes

Ingredients (for 6 persons):

- 2 kg potatoes
- ½ teaspoon of salt

Wash the potatoes and put them into the low-energy pot. Add approximately 1 l of water and salt. Put on the straining lid and set the cooker to maximum heat. When the water starts boiling, reduce the heat setting to roughly a half and allow the jacket potatoes to cook. Pour out the cooking water through the straining lid.

Pasta as side dish

Ingredient (for 4-6 persons):

- e.g., 500 g spaghetti
- ½ teaspoon of salt

Pour plenty of water into the low-energy top and allow it to boil. Add the salt and pasta, put on the straining lid and set the heat to a low level. Cook the pasta firm to bite (see the packet instructions of the pasta). Pour out the cooking water through the straining lid.

Meat stew

Ingredients (for 6 people):

- 100 ml of red wine
- 2 tablespoon of vegetable oil
- 1.5 kg of beef, cut into cubes
- 100 g of smoked bacon, cut into small cubes
- 1 large tin of whole, peeled tomatoes
- 100 ml of clear meat broth or vegetable broth
- 1 onion, finely chopped
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 bay leaf
- a little thyme
- 250 g mushrooms
- 2 carrots

- Salt
- Pepper

Pour the vegetable oil into the low-pressure cooker and roast the bacon in it to a golden brown. Add the beef and roast well. Add the other ingredients – except the mushrooms and carrots. Close the lid and bring the stew to the boil at medium heat. Reduce the heat slowly when steam escapes. Allow the stew to cook with the lid closed for for 35 minutes. Then add the chopped mushrooms and carrots and to continue to cook everything with the lid closed for approx. 5 minutes. Before serving, remove the bay leaf.

Stewed meat

Ingredients (for 6 people)

- 2 tablespoons of oil
- 1 kg of pork
- 3 tablespoons of flour
- 2 carrots, cut into small pieces
- 1 large onion, finely copped
- 250 ml of clear meat broth
- 125 ml of dry red wine
- 4 medium-sized potatoes, cut into small cubes
- 1 bay leaf
- Salt and pepper

Flour the meat, heat the oil in the low-pressure cooker and roast the meat in it. Add the meat broth and red wine and heat the liquid up to a half with the lid open, close the lid and cook for a further 50 minutes. Open the lid and add the rest of the ingredients, close the lid and bring to the boil at medium heat. Always reduce the heat when steam escapes from the valve. Allow the stewed meat to cook for a further 10 minutes and finally season with salt and pepper.

Chicken soup with vegetables

Ingredients (for 6 people):

- 2 tablespoon of vegetable oil
- 1 kg of chicken meat without bones (e. g., chicken breast), cut into cubes
- 3 large carrots, cut into small cubes
- 1 large onion, sliced
- 250 ml of dry white wine
- 750 ml clear chicken broth
- Salt, pepper

Heat the vegetable oil in the low-pressure cooker and roast the meat in it. Add the carrots, onions and garlic and sauté while stirring, pour in the wine or the chicken broth. Close the pot and lock the lid. Allow the soup to cook at medium heat for 20 minutes, remove from the cooker and serve while hot.

Tip: for a tasty noodle soup, add approx. 400 g of fine noodles to the soup and allow them to cook in the open pot for 5-7 minutes.

Minestrone

Ingredients (for 6 people):

- 2 tablespoons of vegetable oil
- 2 sticks of celery, cut into small pieces
- 3 carrots, cut into small pieces
- 1 onion, chopped
- 2 garlic cloves, pressed
- 1/2 kg of white cabbage, finely cut
- 2 courgettes, cut into cubes
- 250 g of green beans, cut into small pieces
- 1 l of vegetable broth
- 100 g of fresh spinach, coarsely chopped
- 1 tin of kidney beans (250 g drained net weight)
- Salt, pepper
- Parmesan cheese, grated

Heat the vegetable oil in the low-pressure cooker and sauté the celery, carrots, onions and garlic. Add the white cabbage, courgettes and green beans, pour in the vegetable broth and lock the lid. Bring to boil at medium heat. If steam escapes from the valve, reduce the heat and continue cooking for a further 15 minutes. Open the lid, add the spinach and kidney beans and allow to cook again with the lid closed for 8 minutes. Season with salt and pepper. Garnish with grated Parmesan and serve immediately.

Clear fish broth (basic)

Ingredients (for 6 people):

- approx. 1.5 kg of fresh fish with bones or fresh lobster
- 250 ml of dry white wine
- 500 ml water
- 250 g onions, finely chopped
- 1 stick of celery, finely chopped
- 2 carrots, cut into small pieces
- 1 bay leaf
- 1 thyme twig
- 2 sprigs of parsley

Put all ingredients into the low-pressure cooker, put on the lid and lock it. Bring to the boil at medium heat. If steam escapes from the valve, reduce the heat slowly. Cook for approx. 1 hour with the lid closed. Allow the fish broth to cool down a little and pour through a fine sieve. Allow to cool down overnight in order to skim the fat from the surface. The fish broth can be kept in the refrigerator for approx. 3 days. It can be frozen in portions and kept for up to three months for later use.

Tip: the fish broth tastes very good with noodles.

Mediterranean fish broth

Ingredients (for 6 people):

- 4 garlic cloves, pressed
- 2 onions, finely chopped
- 1 tablespoon of olive oil
- 500 g of tomato puree
- 250 ml of fish broth for pouring
- 100 g each of finely chopped parsley and coriander
- 2 tablespoon of Worcester sauce
- 1 teaspoon of ground cinnamon
- 1 teaspoon of red ground pepper
- 1 kg of cod, diced
- Salt and pepper according to taste

Heat the olive oil and sauté the garlic and onions. Add the tomato puree, parsley and coriander and pour in the fish broth. Put on the lid and bring the stew to the boil at medium heat. If steam escapes from the valve, reduce the heat slowly. Allow to cook with the lid on for 12 minutes. Then add the Worcester sauce, cinnamon, ground pepper and fish and cook for a further 7 minutes with the lid closed. Season with salt and pepper.

Tip: the fish broth tastes very good with potatoes.

Quick meals for chicken or pork

One of the advantages of the low-pressure cooker is the possibility of preparing frozen food without prior defrosting – a sort of last-minute meal when visitors arrive or when there is no time to go shopping. The cooking time of frozen meat depends on its thickness. A general rule is: 10 minutes cooking time for each centimetre of thickness. If the frozen meat is 2.5 cm thick, it must be cooked for approx. 25 minutes.

Ingredients (for 6 people):

- 6 pieces of frozen meat
- 2 tins of chopped tomatoes
- Mushrooms as desired

- Salt and pepper

Put the meat and the tomatoes into the low-pressure cooker. Lock the lid and cook for 25 minutes. Open the lid, add the mushrooms and season with salt and pepper. Cook for a further 8 minutes.

Quickly-prepared lentil soup

Ingredients (for 6 people):

- 500 g dried lentils
- 1 bay leaf
- 2 garlic cloves, pressed
- 1 large onion, coarsely chopped
- 1 tablespoon vegetable oil
- 125 ml of white wine
- 1.5 l clear chicken or vegetable broth
- Salt and pepper
- Sour cream

Put all ingredients – except the sour cream – into the low-pressure cooker. Put on and lock the lid. Bring to the boil at medium heat. If steam escapes from the valve, reduce the heat and continue cooking for a further 20 minutes. Open the lid to check the taste of the lentil soup. If the lentils are not yet properly cooked, close the lid and allow the soup to cook for a further 1-2 minutes. Before serving, add a blob of sour cream to the lentil soup.

Ossobuco

Ingredients (for 4 people):

- 4 large knuckle of veal
- 250 g of flour
- 3 tablespoons of olive oil
- 1 large onion, finely copped
- 250 ml of clear meat broth
- 150 ml white wine
- 2 large carrots, cut into small cubes
- 2 carrots, finely chopped
- 1 stick of celery, cut into thin slices
- 500 ml of tinned chopped tomatoes
- 1 tablespoon of fresh basil

- 1 teaspoon of dried basil
- 1 teaspoon of dried oregano
- Salt and pepper according to taste

Ingredients for Gremolata (herb-spice mixture):

- 1 tablespoon of garlic, pressed
- 2 tablespoon of grated lemon skin
- 100 g fresh parsley, finely chopped

Wash the knuckles of veal, dab dry with kitchen paper and sprinkle with flour. Heat 2 tablespoons of oil in the low-pressure cooker and gently roast both sides of the knuckles of veal to a golden brown. Take the meat out of the pot and put aside.

Pour the rest of the oil into the pot, sauté the onions and shallots and deglaze with the wine and meat broth. Add the carrots, celery, tomatoes, basil and oregano and cook for 2 minutes. Add the meat to the vegetables, lock the lid and cook for 90 minutes. Take the meat out of the pot, stir almost all of the gremolata into the sauce and season with salt and pepper to taste.

Put the meat slices onto the risotto or noodles, add a little sauce and sprinkle the rest of the gremolata over the meat.

Spare ribs with sauerkraut

Ingredients (for 6 people):

- 2 tablespoons of olive oil
- 6 chops (salted spare ribs is better)
- 2 tablespoons of butter
- 2 red apples, without pips and diced (not peeled)
- 1 large onion, cut into thin slices
- 1 kg of sauerkraut
- 300 ml of dry white wine
- 300 ml of clear vegetable broth
- 2 bay leaves
- Salt and pepper according to taste

Season with salt and pepper. Heat the oil in the low-pressure cooker and gently roast the meat to a golden brown. Take the meat out of the pot and put aside. Add butter to the pot and sauté the onions. Stir in the sauerkraut and pour in the wine and broth. Add the bay leaves and apples and season with salt and pepper. Add the meat to the sauerkraut and close the lid. Lock the lid and cook at medium heat for 20 minutes.

Quickly-prepared meatballs

Ingredients (for 10 people):

- 1.5 kg of mixed mince
- 3 eggs
- 250 g grated hard cheese (e. g., Pecorino)
- 200 g of dried bread cubes
- 1/2 tablespoon of garlic (pressed)
- 4 tablespoons of tomato paste
- 1/2 tablespoon of salt
- 1 glass of ready-made pasta sauce (or pureed, seasoned tomatoes)
- 500 ml water

Add all ingredients, except the sauce, into a bowl and mix well. Form into small meatballs with wet hands. Pour the sauce into the low-pressure cooker, stir in the ingredients and put in the meatballs. Lock the lid and allow the meatballs to cook at medium heat for 10 minutes.

Potato salad

Ingredients (for 6 people):

- 1 kg potatoes
- 2 tablespoons of oil
- 1 red onion, chopped
- 250 g of celery, diced
- 2 tablespoons of capers
- 500 ml of clear meat broth (or water)

Peel the potatoes, cut into edible pieces and put into the low-pressure cooker together with the meat broth, put on the lid and lock it. Cook at medium heat for approx. 6 minutes, take the potatoes out of the pot and pour away the broth. Add oil and sauté the onions and celery, add the capers and pour vinaigrette over them. Stir in the potato pieces and keep the potato salad warm for serving.

Risotto with dried tomatoes

Ingredients (for 6 people):

- 1 tablespoons of butter
- 1 tablespoon of oil
- 2 garlic cloves, pressed
- 2 onions, finely chopped
- 350 g of arborio rice (Italian rice from Piedmont)
- 250 ml white wine
- approx. 750 ml of vegetable broth
- 150 g of dried tomatoes, cut into small pieces
- 250 g of Mozzarella, cut into small cubes
- Salt and pepper

Put the butter into the low-pressure cooker and sauté the onions at medium heat until they are glazed, mix in the garlic and continue to sauté. Add the rice, mix and pour in the wine together with 500 ml of vegetable broth. Put on the lid, lock it and cook the risotto at medium heat for 12 minutes. Open the lid and try out the rice. If it is still too hard, add the rest of the vegetable broth and allow to soak at a weak heat. When the rice is ready, stir in the dried tomatoes and mozzarella. Season with salt and pepper to taste.

Bean stew with rice

Ingredients (for 8 people):

- 500 g of dried red beans
- 2 tablespoons of olive oil
- 1 large onion, chopped
- 2 large carrots, cut into small cubes
- 5 garlic cloves, pressed
- 1 stick of celery, diced
- 300 g of tomatoes, diced
- 1 table spoon of tabasco
- 1 bay leaf
- 200 g of smoked bacon in coarse pieces
- 1 l of water
- 1 l of meat broth
- 500 g of smoked sausage, cut into small pieces
- 750 g of cooked rice
- Salt and pepper according to taste

Rinse the beans under cold running water and soak in a bowl full of cold water overnight. Pour oil into the low-pressure cooker and sauté the onions and garlic until the onions are glazed. Add the carrots, celery, tomatoes, tabasco and the bay leaf to the pot and sauté for a few minutes. Add the drained beans and the bacon and pour in water and meat broth. Put the lid on the pot, lock it and allow to cook at medium heat for 30 minutes.

Then add the sausage and allow to cook with the lid closed for a further 2 minutes. If the stew is to be creamy, take out 1-2 tablespoons of beans, mash then and mix back into the stew. Finally season with salt and pepper to taste.

General

Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, HOBERG also grants an extended manufacturer's guarantee for some products. Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or from HOBERG customer service.

Please contact your supplier if you have any questions on guarantee conditions, ordering accessories or service handling outside of Germany.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts

Sommaire

Consignes de sécurité	25
Description du produit	27
Avant la première utilisation	28
Manipulation de l'autocuiseur basse pression.....	28
Cuisson avec l'autocuiseur basse pression.....	28
Nettoyage et entretien.....	29
Rangement.....	29
Conseils pour les temps de cuisson .	29
Suggestions de recettes.....	31
Généralités.....	36

Cher client,

Avant d'utiliser l'autocuiseur basse pression, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, à la sécurité, à l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.

Ouvrir les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les photos pendant la lecture de celle-ci.

Conserver la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et la remettre avec l'appareil au propriétaire suivant.

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité générales

► Lire attentivement cette notice d'utilisation et toutes les instructions qu'elle contient avant de travailler avec l'autocuiseur basse pression.

DANGER

Risque d'étouffement avec les matériaux d'emballage!

► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

Surveillance

- Ne pas laisser l'autocuiseur basse pression sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur basse pression à proximité d'enfants.
- Cet autocuiseur basse pression n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, trop peu d'expérience et/ou de connaissances, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette dernière les instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.

Utilisation conforme

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout dommage corporel, respecter les consignes suivantes :

► Contrôler la propreté et le fonctionnement de la soupape de sécurité, de la soupape de vapeur et du joint d'étanchéité avant toute utilisation (voir chapitre **Contrôle des soupapes p. 28**) et avant utilisation, vérifier que l'autocuiseur basse pression ne présente pas de dommages extérieurs visibles. Ne pas utiliser l'autocuiseur basse pression s'il est endommagé.

► Faire toujours frire les aliments dans l'autocuiseur basse pression sans couvercle pour éviter que la graisse ne déborde. Remplir l'autocuiseur basse pression de graisse au maximum jusqu'à la moitié. Ne jamais faire de friture sous pression.

Pour éviter tout ébouillantage/brûlure, respecter les consignes suivantes :

- Saisir l'autocuiseur basse pression uniquement par les poignées et les éléments de commande. Si nécessaire, utiliser des gants ou des maniques.
- De la vapeur chaude peut s'échapper de la soupape de sécurité et de la soupape de vapeur. Rester à distance de l'appareil.
- Ceci vaut également pour l'utilisation du couvercle passoire, en particulier si vous versez de l'eau bouillante. Veillez à ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude (figure D1).

ATTENTION

Respecter les indications suivantes pour éviter d'endommager l'autocuiseur basse pression ou l'endroit utilisé pour cuisiner :

- Ne jamais chauffer l'autocuiseur basse pression sans liquide, car la casserole peut être endommagée par la surchauffe. Remplir au moins 1 litre de liquide dans l'autocuiseur basse pression.
- Ne pas utiliser ce produit dans un four. Les températures élevées endommagent les poignées, les soupapes, les joints et les dispositifs de sécurité.

Sécurité lors du nettoyage

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

- Laisser refroidir l'autocuiseur basse pression avant tout nettoyage.

Sécurité en cas de réparation et de nettoyage

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout dommage corporel, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Ne pas tenter de modifier l'autocuiseur basse pression. Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité, hormis pour les mesures de nettoyage mentionnées dans ce mode d'emploi. Ne pas huiler les soupapes !
- Remplacer régulièrement le joint d'étanchéité par une pièce de rechange d'origine après environ 400 cuissons ou au plus tard tous les 2 ans.
- Faire effectuer les réparations uniquement par des revendeurs spécialisés ou le service client de l'usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d'un câble secteur et/ou d'une conduite de vapeur endommagé(s). Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent que les exigences en matière de sécurité sont remplies.

Utilisation conforme

Ce produit est destiné à une utilisation non commerciale pour préparer des plats

sur des plaques électriques, à gaz ou à induction.

Toute autre utilisation ou toute utilisation sortant de ce cadre est considérée comme non-conforme.

AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non-conforme et/ou différente, l'appareil peut présenter des dangers.

- L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.
- Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme sont exclues.

L'utilisateur en assume seul les risques.

Pictogrammes utilisés

DANGER

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

- Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des blessures corporelles.

- Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

- Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

REMARQUE

- Une remarque désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Description du produit

L'autocuiseur basse pression convient pour la préparation de soupes, ragoûts, légumes et viandes. Les accompagnements comme les pommes de terre en robe des champs et les pâtes peuvent être préparés avec le couvercle passoire. L'autocuiseur basse pression convient pour tous les types de plaques de cuisson. En outre, il se distingue par un confort élevé d'utilisation et de sécurité.

L'autocuiseur basse pression présente un revêtement en céramique BIO-LON. Cette surface pourvue d'un effet LOTUS déperlant permet de saisir les aliments sans huile ni ajout de graisse. Le revêtement est extrêmement résistant aux rayures, dur et durable.

Vue d'ensemble du produit

(voir les illustrations sur la page dépliante gauche)

- 1 Soupape de sécurité
- 2 Soupape de vapeur
- 3 Levier d'évacuation de la vapeur
- 4 Clapet d'évacuation de la vapeur
- 5 Poignées à verrouillage rapide
- 6 Surface d'étalement
- 7 Couvercle
- 8 Regard
- 9 Casserole
- 10 Joint
- 11 Couvercle passoire
- 12 Instructions de service (non représentées)

Avant la première utilisation

Contrôle du volume de la livraison

- ◆ Contrôler le contenu pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles.
- ◆ Signaler dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur.

Avant la première utilisation

- ◆ Nettoyer toutes les pièces à l'eau savonneuse chaude pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- ◆ Nettoyer le joint d'étanchéité et le sécher soigneusement.
- ◆ Insérez le joint d'étanchéité dans le couvercle ou le couvercle passoire.

Manipulation de l'autocuiseur basse pression

Ouverture du couvercle

- ◆ Tenir les deux poignées à verrouillage rapide (5) et les tirer vers l'extérieur (photo A1).
- ◆ Soulevez le couvercle ou le couvercle passoire vers le haut.

Fermeture du couvercle

- ◆ Mettez en place le couvercle ou le couvercle passoire avec le joint d'étanchéité inséré sur la cocotte de sorte que le couvercle repose entièrement dessus.
- ◆ Appuyer simultanément sur les deux poignées à verrouillage rapide en direction du centre (photo A2).

Installation du joint d'étanchéité

- ◆ Placer le joint d'étanchéité de manière uniforme dans la rainure prévue à cet effet sur le bord intérieur du couvercle (photo B1). La surface lisse

du joint d'étanchéité touche l'intérieur du couvercle.

- ◆ Le joint d'étanchéité se place de la même manière, dans la rainure du bord intérieur du couvercle passoire.

Cuisson avec l'autocuiseur basse pression

Contrôle des soupapes

Contrôler les soupapes avant chaque utilisation.

- ◆ Inspecter les orifices ; il ne doit y avoir aucun reste d'aliment ou autre objet coincé dedans.

Cuisson avec l'autocuiseur basse pression

- ◆ Placer les ingrédients dans l'autocuiseur basse pression.
- ◆ Vérifier le bon positionnement du joint d'étanchéité.
- ◆ Fermer le couvercle l'autocuiseur basse pression.
- ◆ Placer l'autocuiseur basse pression sur le feu et mettre le feu au niveau maximum.
- ◆ Réduire l'apport de chaleur lorsque de la vapeur s'échappe par la soupape de vapeur (2). Le temps de cuisson commence à ce moment-là.

REMARQUE

- Remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'àux 2/3.
- Lors de la cuisson d'aliments qui forment de l'écume ou gonflent à la cuisson (p. ex. riz, légumineuses), l'autocuiseur basse pression ne doit pas être rempli au-delà de la moitié de sa capacité.

Ouverture de l'autocuiseur basse pression

◆ Pour réduire la pression dans l'autocuiseur basse pression, appuyer sur le levier d'évacuation de la vapeur (3). Le clapet d'évacuation de vapeur (4) s'ouvre et la pression en excès s'échappe (photo C1).

◆ Lorsqu'il ne s'échappe plus de vapeur il est possible d'ouvrir le couvercle.

Cuisson avec le couvercle passoire

Le couvercle passoire permet de vider l'eau de cuisson après la cuisson. Elle passe par les trous pratiqués sur le couvercle passoire.

◆ Remplissez la cocotte et fermez-le avec le couvercle passoire.

◆ Réduisez l'apport de chaleur. Réglez sur la chaleur nécessaire pour que le contenu de la cocotte ne déborde pas.

◆ Une fois la cuisson terminée, videz l'eau de cuisson en utilisant les petits trous pour les pâtes, et les gros trous pour les pommes de terre (figure D1).

◆ Ouvrez le couvercle passoire.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

► Lorsqu'un liquide chaud est versé au moyen du couvercle passoire, de la vapeur chaude s'échappe. Veillez à ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude.

Nettoyage et entretien

Laisser refroidir l'autocuiseur basse pression avant de le nettoyer pour éviter toute brûlure.

REMARQUE

► Nettoyer l'autocuiseur basse pression après chaque utilisation.

L'autocuiseur basse pression

◆ Pour le nettoyage, utiliser du produit vaisselle et sécher soigneusement l'autocuiseur basse pression.

◆ Ne pas utiliser de détergents à rincer ni d'éponges dures pour le nettoyage afin de ne pas rayer les surfaces.

INDICATION

► Le corps de la cocotte cuve peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Joint

◆ Éliminer soigneusement toutes les saletés et sécher le joint d'étanchéité.

Couvercle ou couvercle passoire

◆ Nettoyez le couvercle dans de l'eau de vaisselle chaude.

INDICATION

► Ne mettez pas le couvercle, le couvercle passoire, ni le joint d'étanchéité au lave-vaisselle. Ces pièces risquent de s'en trouver endommagées.

Rangement

Si l'appareil n'est pas utilisé durant une période prolongée, placer le couvercle à l'envers sur l'autocuiseur basse pression pour ménager le joint d'étanchéité.

Conseils pour les temps de cuisson

Le temps de cuisson commence lorsque de la vapeur s'échappe par la soupape de vapeur et que l'apport en chaleur est réduit.

Les temps de cuisson indiqués ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les adapter à ses propres goûts.

Aliments	Eau	Quantité	Temps de cuisson
Riz			
Riz blanc	1 l	500 g	14-16 min
Riz sauvage	1 l	500 g	40 min
Légumes			
Asperges	250 ml	0,5 kg	3-5 min
Brocoli	250 ml	0,5 kg	7 min
Choux de Bruxelles	250 ml	0,5 kg	7 min
Chou-fleur	250 ml	0,5 kg	7 min
Pommes de terre, calibre moyen	0,5 l	6	15-17 min
Haricots rouges, secs	2 l	500 g	45 min
Viande			
Poulet entier	750 ml	2 kg	40-45 min
Cuisses de poulet	500 ml	5	15-20 min
Bœuf non découpé	2/3 d'eau dans l'autocuiseur	2,0 kg	1,5-2 h
Bœuf braisé non découpé	2/3 d'eau dans l'autocuiseur	2,0 kg	1-1,5 h
Fruits de mer			
Crevettes	250 ml	30	1-2 min
Filet de poisson	250 ml	2	3-5 min

Suggestions de recettes

Pommes de terre en robe des champs

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 kg de pommes de terre
- ½ cuillerée à café de sel

Laver les pommes de terre et les mettre dans l'autocuiseur basse pression. Ajouter environ 1 l d'eau et le sel. Mettre en place le couvercle passoire et régler le four à la chaleur maximale. Lorsque l'eau bout, réduisez l'apport de chaleur de la moitié environ et laissez cuire les pommes de terre. Videz l'eau de cuisson par les trous du couvercle passoire.

Pâtes en accompagnement

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 500 g de spaghetti, p. ex.
- ½ cuillerée à café de sel

Remplissez l'autocuiseur basse pression d'une grande quantité d'eau et portez-la à ébullition. Ajoutez le sel et les pâtes, mettez en place le couvercle passoire et réduisez l'apport de chaleur à un faible niveau. Faites cuire les pâtes al dente (voir les instructions sur l'emballage). Videz l'eau de cuisson par les trous du couvercle passoire.

Ragoût

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 100 ml de vin rouge
- 2 cuil. à soupe d'huile végétale
- 1,5 kg de viande de bœuf coupée en dés
- 100 g de lard fumé coupé en dés
- 1 grosse boîte de tomates entières pelées
- 100 ml de bouillon de viande ou de légumes
- 1 oignon haché finement

- 2 gousses d'ail finement hachées
- 1 feuille de laurier
- Un peu de thym
- 250 g de champignons
- 2 carottes
- Sel
- Poivre

Mettre l'huile végétale dans l'autocuiseur basse pression et faire dorer le lard. Ajouter la viande de bœuf et la faire dorer également. Ajouter le reste des ingrédients, sauf les champignons et les carottes. Mettre le couvercle en place, fermer et amener la cocotte à ébullition en faisant chauffer à chaleur moyenne. Réduire l'apport de chaleur lorsque de la vapeur sort de la soupape. Laisser le ragoût cuire pendant 35 mn en laissant le couvercle fermé. Ensuite, ajouter les champignons et les carottes et laisser cuire le tout encore 5 mn avec le couvercle fermé. Avant de servir, retirer la feuille de laurier du ragoût.

Mijotée de porc

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 cuil. à soupe d'huile
- 1 kg de viande de porc
- 3 cuil. à soupe de farine
- 2 carottes émincées
- 1 gros oignon haché finement
- 250 ml de bouillon de viande
- 125 ml de vin rouge sec
- 4 carottes moyennes émincées
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre

Fariner la viande, chauffer l'huile dans l'autocuiseur basse pression et faire dorer la viande. Ajouter le bouillon de viande, le vin rouge et laisser le liquide bouillir jusqu'à le réduire de moitié en gardant le couvercle ouvert, fermer le couvercle et continuer la cuisson pendant 50 mn. Ouvrir le couvercle et ajouter le reste des

ingrédients, refermer et amener le contenu à ébullition en faisant chauffer à chaleur moyenne. Toujours réduire l'apport de chaleur lorsque de la vapeur sort de la soupape. Faire cuire la viande 10 minutes supplémentaires et saler et poivrer en fin de cuisson.

Soupe de poulet aux légumes

- Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 2 cuil. à soupe d'huile végétale
- 1 kg de viande de poulet, sans os (p. ex. blancs de poulet), coupée en dés
- 3 grosses carottes émincées
- 1 gros oignon émincé
- 250 ml de vin blanc sec
- 750 ml de bouillon de poule
- sel et poivre

Chauffer l'huile végétale dans l'autocuiseur basse pression et y saisir la viande. Ajouter les carottes, les oignons et l'ail et les faire revenir en les retournant plusieurs fois, puis arroser de vin et de bouillon de poule. Couvrir la cocotte et verrouiller le couvercle. Faire cuire la soupe pendant 20 mn à chaleur moyenne, retirer du feu et servir chaud.

Astuce : pour une délicieuse soupe aux vermicelles, ajouter environ 400 g de vermicelles et faire cuire pendant 5 à 7 mn sans le couvercle.

Minestrone

- Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 2 cuil. à soupe d'huile végétale
 - 2 branches de céleri coupées en morceaux
 - 3 carottes émincées
 - 1 oignon haché
 - 2 gousses d'ail pressées
 - 1/2 kg de chou blanc émincé
 - 2 courgettes coupées en dés
 - 250 g de haricots verts coupés en morceaux

- 1 l de bouillon de légumes
- 100 g d'épinards frais, grossièrement hachés
- 1 boîte de haricots rouges (250 g égouttés)
- sel et poivre
- Parmesan râpé

Faire chauffer l'huile végétale dans l'autocuiseur basse pression et y faire revenir le céleri, les carottes, les oignons et l'ail. Ajouter le chou blanc, les courgettes et les haricots verts, arroser de bouillon de légumes et verrouiller le couvercle. Amener à ébullition en chauffant à chaleur moyenne. Réduire l'apport de chaleur lorsque de la vapeur sort de la soupape et continuer la cuisson pendant 15 minutes. Ouvrir le couvercle, ajouter les épinards et les haricots rouges et laisser bouillir encore 8 minutes. Saler et poivrer. Garnir de parmesan râpé et servir aussitôt.

Court-bouillon

- Ingrédients (pour 6 personnes) :
- Env. 1,5 kg de poisson frais avec arêtes et p. ex. une carapace de homard
 - 250 ml de vin blanc sec
 - 500 ml d'eau
 - 250 g d'oignons hachés finement
 - 1 branche de céleri hachée finement
 - 2 carottes émincées
 - 1 feuille de laurier
 - 1 branche de thym
 - 2 branches de persil

Mettre tous les ingrédients dans l'autocuiseur basse pression, placer le couvercle et le verrouiller. Amener à ébullition en faisant chauffer à chaleur moyenne. Réduire légèrement l'apport de chaleur lorsque de la vapeur sort de la soupape. Laisser cuire pendant env. 1 heure en gardant le couvercle fermé. Laisser le court-bouillon refroidir et le passer dans un tamis. Placer au réfrigérateur pendant une nuit pour ensuite retirer le gras de la surface. Le

court-bouillon se conserve au réfrigérateur pendant env. 3 jours. Pour l'utiliser plus tard, il est possible de le congeler en portions pendant 3 mois.

Conseil : les pâtes accompagnent très bien le court-bouillon.

Bouillabaisse

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 gousses d'ail pressées
- 2 oignons hachés finement
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 500 g de coulis de tomates
- 250 ml de court-bouillon pour arroser
- 100 g de persil et 100 g de coriandre hachés finement
- 2 cuil. à soupe de sauce Worcester
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre
- 1 cuil. à soupe de paprika
- 1 kg de filet de cabillaud coupé en morceaux
- Sel et poivre pour assaisonner

Chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'ail et les oignons. Ajouter le coulis de tomates, le persil et la coriandre et arroser du court-bouillon. Placer le couvercle sur la cocotte et amener à ébullition en faisant chauffer à chaleur moyenne. Réduire l'apport de chaleur lorsque de la vapeur sort de la soupape.

Laisser cuire pendant 12 minutes en gardant le couvercle fermé. Ensuite, ajouter la sauce Worcester, la cannelle, le paprika et le poisson et continuer la cuisson pendant 7 mn en gardant le couvercle fermé. Saler et poivrer.

Conseil : les pommes de terre accompagnent très bien la bouillabaisse.

Plats rapides pour poulets ou viande de porc

L'un des avantages de l'autocuiseur basse pression est le fait qu'il permet aussi de

préparer rapidement des plats congelés sans devoir les décongeler pour faire de manière pratique un repas de dernière minute en cas de visite ou de manque de temps pour aller faire les courses. La durée de cuisson de la viande congelée dépend de l'épaisseur de la viande. La règle de base convient de 10 mn de cuisson pour chaque centimètre de viande. Si la viande fait 2,5 cm d'épaisseur, elle doit cuire pendant env. 25 mn.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 morceaux de viande congelée
- 2 boîtes de tomates coupées en dés
- Champignons selon les goûts
- Sel et poivre

Mettre la viande et les tomates dans l'autocuiseur basse pression. Verrouiller le couvercle et laisser cuire pendant 25 minutes. Ouvrir le couvercle, ajouter les champignons et assaisonner de sel et poivre. Laisser cuire encore 8 mn.

Soupe de lentilles rapide

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 500 g de lentilles sèches
- 1 feuille de laurier
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 gros oignon grossièrement haché
- 1 cuil. à soupe d'huile végétale
- 125 ml de vin blanc
- 1,5 l de bouillon de poulet ou de légumes
- Sel et poivre
- Crème fraîche

Mettre tous les ingrédients, à l'exception de la crème fraîche, dans l'autocuiseur basse pression. Placer le couvercle dessus et verrouiller. Amener à ébullition en faisant chauffer à chaleur moyenne. Réduire l'apport de chaleur lorsque de la vapeur sort de la soupape et faire cuire pendant 20 minutes. Ouvrir le couvercle pour corriger l'assaisonnement de la soupe de

lentilles. Si les lentilles ne sont pas encore cuites, refermer le couvercle et laisser la soupe cuire encore 1 à 2 minutes. Avant de servir, garnir d'une giclée de crème fraîche sur la soupe.

Osso buco

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 grosses tranches de jarret de veau
- 250 g de farine
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon haché finement
- 250 ml de bouillon de viande
- 150 ml de vin blanc
- 2 grosses carottes émincées
- 2 échalotes hachées finement
- 1 branche de céleri coupée en fines lamelles
- 500 ml de tomates coupées en dés, en boîte
- 1 cuil. à soupe de basilic frais
- 1 cuil. à café de basilic séché
- 1 cuil. à café d'origan
- Sel et poivre pour assaisonner

Ingrédients pour la gremolata (mélange herbes-épices) :

- 1 cuil. à soupe d'ail pressé
- 2 cuil. à soupe de zestes de citron râpés
- 100 g de persil frais haché finement

Laver les tranches de jarret de veau, sécher en tamponnant avec de l'essuie-tout et les fariner. Faire chauffer 2 cuil. à soupe dans l'autocuiseur basse pression et faire dorer de chaque côté. Retirer la viande de la cocotte et la réserver. Verser le reste de l'huile dans la cocotte et y faire revenir l'oignon, les échalotes, puis mouiller au vin blanc et au bouillon de viande. Ajouter les carottes, le céleri, les tomates, le basilic et l'origan et faire cuire pendant 2 minutes. Ajouter la viande aux légumes, verrouiller le couvercle et laisser cuire pendant 90 minutes. Ensuite, sortir la viande de la cocotte, amalgamer rapidement presque

toute la gremolata dans la sauce et corriger l'assaisonnement à l'aide de sel et poivre.

Dresser la viande sur un risotto ou des pâtes, ajouter de la sauce et saupoudrer le reste de la gremolata sur la viande.

Côtelettes à la choucroute

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 6 côtelettes (ou mieux : côtelettes en saumure)
- 2 cuil. à soupe de beurre
- 2 pommes rouges, épépinées et coupées en dés (non pelées)
- 1 gros oignon émincé en fines tranches
- 1 kg de choucroute
- 300 ml de vin blanc sec
- 300 ml de bouillon de légumes
- 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre pour assaisonner

Saler et poivrer la viande. Faire chauffer l'huile dans l'autocuiseur basse pression et y faire dorer la viande de chaque côté. Retirer la viande de la cocotte et la réserver. Ajouter le beurre dans la cocotte et y faire revenir l'oignon. Amalgamer la choucroute et arroser de vin et de bouillon. Ajouter les feuilles de laurier et les pommes, saler et poivrer.

Mettre la viande dans la choucroute et fermer la cocotte. Verrouiller le couvercle et faire cuire à chaleur moyenne pendant 20 mn.

Boules de viande rapides

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 1,5 kg de viande hachée
- 3 œufs
- 250 g de fromage à pâte dure, râpé (p. ex. Pecorino)
- 200 g de pain sec coupés en dés
- 1/2 cuil. à café d'ail (pressé)
- 4 cuil. à soupe de pulpe de tomate

- 1/2 cuil. à café de sel
- 1 pot de sauce tomate (ou tomates moulinées assaisonnées)
- 500 ml d'eau

Mettre tous les ingrédients dans un saladier, à l'exception de la sauce, et bien mélanger. Former de petites boules de viande avec les mains auparavant humidifiées. Ajouter la sauce dans l'autocuiseur basse pression, mélanger les ingrédients et y placer les boulettes de viande. Verrouiller le couvercle et laisser les boulettes cuire à chaleur moyenne pendant 10 mn.

Salade de pommes de terre

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 1 oignon rouge haché
- 250 g de céleri coupé en dés
- 2 cuil. à soupe de câpres
- 500 ml de bouillon de viande

Peler les pommes de terre, les couper en petits morceaux et les placer dans l'autocuiseur basse pression avec le bouillon de viande, puis placer et verrouiller le couvercle. Faire cuire à chaleur moyenne pendant env 6 mn, sortir les pommes de terre de la cocotte et jeter l'eau.

Mettre l'huile dans la cocotte et y faire revenir l'oignon et le céleri, puis ajouter les câpres et arroser d'une vinaigrette. Y mélanger les pommes de terre et garder la salade au chaud jusqu'au moment de servir.

Risotto aux tomates séchées

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 cuil. à soupe de beurre
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 2 gousses d'ail pressées
- 2 oignons hachés finement
- 350 g de riz arborio (riz italien du Piémont)

- 250 ml de vin blanc
- env. 750 ml de bouillon de légumes
- 150 g de tomates séchées, coupées en petits morceaux
- 250 g de mozzarella coupée en dés
- Sel et poivre

Mettre le beurre dans l'autocuiseur basse pression et y faire revenir les oignons à chaleur moyenne jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents, puis ajouter l'ail et finir de faire revenir. Ajouter le riz dans la cocotte, bien mélanger et arroser avec le vin et 500 ml de bouillon de légumes. Placer le couvercle et le verrouiller, et faire cuire le risotto à chaleur moyenne pendant 12 mn. Ouvrir le couvercle et goûter le riz. S'il est encore trop ferme, rajouter le reste du bouillon de légumes et laisser le riz gonfler encore un peu à feu réduit. Lorsque le riz est prêt, ajouter les tomates et la mozzarella. Saler et poivrer.

Haricots rouges au riz

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 500 g de haricots rouges secs
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon haché
- 2 grosses carottes émincées
- 5 gousses d'ail pressées
- 1 branche de céleri coupée en dés
- 300 g de tomates coupées en dés
- 1 cuil. à café de tabasco
- 1 feuille de laurier
- 200 g de jambon fumé coupés en gros morceaux
- 1 l d'eau
- 1 l de bouillon de viande
- 500 g de saucisses fumées, coupées en petits morceaux
- 750 g de riz cuit
- Sel et poivre pour assaisonner

Rincer les haricots sous l'eau froide et les laisser gonfler toute une nuit dans de l'eau froide. Mettre l'huile dans l'autocuiseur basse pression et y faire revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Mettre les carottes, le céleri, les tomates, le tabasco et la feuille de laurier dans la cocotte et faire revenir quelques minutes. Ajouter les haricots égouttés et le jambon et ajouter l'eau et le bouillon de viande. Placer le couvercle sur la cocotte, verrouiller et faire cuire à chaleur moyenne pendant 30 mn.

Ensuite, ajouter les saucisses et continuer la cuisson pendant 2 mn avec le couvercle fermé. Si vous préférez le mélange plus onctueux, retirez 1 à 2 cuil. à soupe de haricots de la cocotte que vous réduirez en purée pour remettre dans la potée. Saler et poivrer à la fin.

Généralités

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, HOBBERG octroie une garantie fabricant étendue sur certains produits. Si elle est octroyée, les informations correspondantes se trouvent soit sur l'emballage du produit en question, soit sur sa documentation promotionnelle soit auprès du service après-vente HOBBERG.

Pour les conditions de garantie, les commandes d'accessoires ou des questions relatives au traitement du SAV en dehors de l'Allemagne, veuillez contacter votre revendeur.

Limite de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation ;
- utilisation non-conforme ;

- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;
- modifications non-autorisées ;
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriées.

Contenido

Indicaciones de seguridad 37

Descripción del producto 39

Antes de utilizar por primera vez 39

Manipulación de la olla a baja presión 40

Cocinar con la olla a baja presión 40

Limpieza y cuidado 41

Almacenamiento 41

Información sobre el tiempo de cocción 41

Ejemplos de recetas 43

Generalidades 48

Estimado cliente:

Antes de usar olla a baja presión, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de sus características especiales y el uso seguro y conforme al previsto, así como la limpieza y el cuidado. Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones de seguridad

Indicaciones generales de seguridad

► Antes de utilizar la olla a baja presión, lea completamente el manual de instrucciones y toda la información que contiene.

⚠ PELIGRO

¡Peligro de asfixia con los materiales de embalaje!

► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

Vigilancia

- No deje la olla a baja presión desatendida cuando se esté utilizando.
- No utilice la olla a baja presión cerca de niños.
- Esta olla a baja presión no es apta para el uso por parte de personas (incluidos los niños) cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, salvo bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable.

Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA

Respete las indicaciones siguientes para prevenir posibles lesiones:

- Compruebe que la válvula de seguridad, la válvula de vapor y la junta estén limpios y funcionen correctamente antes de cada uso (véase el capítulo **Comprobación de las válvulas pág. 40**) e inspeccione el exterior de la olla a baja presión antes de utilizarla para asegurarse de que no esté dañada. No utilice la olla a baja presión si está deteriorada.
- Para freír en la olla a baja presión, no ponga nunca la tapa para evitar que el aceite se vuelva espumoso. No llene la olla a baja presión con aceite hasta más de la mitad como máximo. No intente freír nunca a presión.

Respete las indicaciones siguientes para prevenir quemaduras y escaldaduras:

- La olla a baja presión únicamente debe cogerse por las asas y los mandos. Siempre que sea necesario, utilice unas manoplas o guantes.
- La válvula de seguridad y la válvula de vapor pueden expulsar vapor caliente. Manténgase a una distancia segura del aparato.
- Esto también se aplica al uso de la tapa escurridora, especialmente al vaciar el agua de cocción. Preste atención de no entrar en contacto con el vapor caliente (figura D1).

ATENCIÓN

Respete las indicaciones siguientes para prevenir daños en la olla a baja presión o en la placa de cocina:

- No intente calentar nunca la olla a baja presión sin líquido en su interior, puesto que podría calentarse en exceso y resultar dañada. Añada, como mínimo, 250 ml de líquido en la olla a baja presión.
- No introduzca el producto en el horno. Las altas temperaturas dañarían las asas, las válvulas, las juntas y los dispositivos de seguridad.

Seguridad durante la limpieza

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

- Antes de limpiar la olla a baja presión, déjela enfriar.

Seguridad durante las reparaciones y el mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Respete las indicaciones siguientes para prevenir posibles lesiones:

- No modifique de ninguna manera la olla a baja presión. En especial, no manipule los dispositivos de seguridad, salvo por las operaciones de limpieza especificadas en este manual de instrucciones. ¡No intente lubricar las válvulas!
- Sustituya periódicamente la junta por una de repuesto original, aproximadamente cada 400 cocciones o, como muy tarde, después de 2 años.
- Encargue las reparaciones del producto siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.
- Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Ésta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.

Uso conforme al previsto

Este producto está diseñado para la preparación de alimentos en el ámbito privado, con placas de cocción eléctricas, de gas o de inducción.

Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

- Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.
- Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.

El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

- Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales.

- Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar daños materiales.

- Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

- Las Notas contienen información adicional para facilitar el uso del aparato.

Descripción del producto

La olla a baja presión es adecuada para la preparación de sopas, cocidos, verduras y carne. La tapa escurridora permite preparar acompañamientos como patatas cocidas o pasta. Sin colocación de la tapa, la olla de baja presión es apta para freír. La olla a baja presión puede utilizarse con cualquier tipo de placa de cocción y ofrece unos niveles de manejo y seguridad realmente cómodos.

La olla a baja presión tiene un recubrimiento de cerámica BIO-LON. Esta superficie está dotada de un efecto repelente que permite sofreír sin necesidad de añadir aceite ni grasas. El recubrimiento es extremadamente resistente a los arañazos, duro y duradero.

Visión general del producto

(Véanse las ilustraciones en la página desplegable izquierda)

- 1 Válvula de seguridad
- 2 Válvula de vapor
- 3 Palanca de salida de vapor
- 4 Tapa de salida de vapor
- 5 Asas Quick-Lock
- 6 Superficie hermetizante
- 7 Tapa
- 8 Mirilla
- 9 Olla
- 10 Junta
- 11 Tapa escurridora
- 12 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Antes de utilizar por primera vez

Comprobar el suministro

- ◆ Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.
- ◆ Si el volumen de suministro está incompleto o en mal estado, informe inmediatamente al proveedor.

Antes del primer uso

- ◆ Limpie todas las piezas con agua tibia y detergente para eliminar los posibles residuos de producción.
- ◆ Limpie la junta y séquela bien.
- ◆ Inserte la junta en la tapa o bien en la tapa de escurridora.

Manipulación de la olla a baja presión**Abrir la tapa**

- ◆ Coja firmemente las dos asas Quick-Lock (5) y tire de ellas hacia fuera (figura A1).
- ◆ Retire la tapa o bien la tapa escurridora hacia arriba.

Cerrar la tapa

- ◆ Ponga la tapa o la tapa escurridora con la junta (figura C1) sobre la olla, de manera que quede completamente apoyada.
- ◆ Empuje las dos asas Quick-Lock hacia dentro (figura A2).

Colocación de la junta

- ◆ Coloque la junta uniformemente en la ranura que hay en el borde interior de la tapa (figura B1). La superficie plana de la junta está en contacto con el interior de la tapa. La junta se coloca uniformemente en la ranura que hay en el borde interior de la tapa escurridora.
- ◆ Ponga la tapa o bien tapa escurridora con la junta sobre la olla, de manera que quede completamente apoyada.

Cocinar con la olla a baja presión**Comprobación de las válvulas**

- ◆ Las válvulas de seguridad deben revisarse antes de cada uso.

- ◆ Mire a través de los agujeros para asegurarse de que no haya restos de alimentos ni otros residuos.

Cocinar con la olla a baja presión

- ◆ Introduzca los ingredientes en la olla a baja presión.
- ◆ Compruebe que la junta esté colocada correctamente.
- ◆ Cierre la tapa o la tapa escurridora de la olla a baja presión.
- ◆ Coloque la olla a baja presión en la placa de cocción y ponga el fuego al máximo.
- ◆ Cuando empiece a salir vapor por la válvula de vapor (2), baje la intensidad del fuego. Ahora empieza el tiempo de cocción.

INDICACIÓN

- ▶ No llene la olla más de 2/3 partes.
- ▶ Para cocinar alimentos que hagan espuma o que crezcan durante la cocción (p.ej. arroz o legumbres), no llene la olla a baja presión más allá de la mitad de su capacidad.

Abrir la olla a baja presión

- ◆ Para despresurizar la olla a baja presión, presione la palanca de salida de vapor (3). La tapa de salida de vapor (4) se abre y se alivia la sobrepresión (figura C1).
- ◆ Cuando deje de salir vapor, puede abrir la tapa.

Cocinar con la tapa escurridora

La tapa escurridora contiene varios agujeros que permiten vaciar el agua una vez finalizada la cocción.

- ◆ Llene la olla y ciérrala con la tapa escurridora.
- ◆ Baje la intensidad del fuego. Deje el fuego a la intensidad justa para que no rebose el contenido de la olla.

◆ Cuando finalice la cocción, vacíe el agua, utilice los agujeros pequeños para pasta o los grandes para patatas (figura D1).

◆ Abra la tapa escurridora.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

► Al verter líquido caliente a través de la tapa de vaciado sale vapor caliente. Preste atención de no entrar en contacto con el vapor caliente.

Limpieza y cuidado

¡Antes de limpiar la olla a baja presión, déjela enfriar para no quemarse!

INDICACIÓN

► La olla a baja presión debe limpiarse después de cada uso.

Olla a baja presión

◆ Para limpiar la olla a baja presión, utilice un detergente lavavajillas convencional y luego séquela bien.

◆ No utilice productos abrasivos ni esponjas duras para limpiar, ya que podría rayar las superficies.

INDICACIÓN

► El cuerpo de la olla también lo puede lavar en el lavavajillas.

Junta

◆ Elimine toda la suciedad y seque la junta.

Tapa o bien tapa escurridora

◆ Limpie la tapa con agua de detergente templada.

INDICACIÓN

► No introduzca la tapa, tapa escurridora y la junta en el lavavajillas. Si lo hace, podrían resultar dañadas.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante mucho tiempo, ponga la tapa del revés en la olla a baja presión para que no se deteriore la junta.

Información sobre el tiempo de cocción

El tiempo de cocción empieza cuando comienza a salir vapor por la válvula de vapor y se baja la intensidad del fuego.

Los tiempos de cocción que se indican a continuación son únicamente una referencia. Compare los tiempos de cocción necesarios con sus preferencias culinarias.

Alimento	Agua	Cantidad	Tiempo de cocción
Arroz			
Arroz blanco	1 l	500 g	14-16 min
Arroz silvestre	1 l	500 g	40 min
Verduras			
Espárragos	250 ml	0,5 kg	3-5 min
Brécol	250 ml	0,5 kg	7 min
Col de Bruselas	250 ml	0,5 kg	7 min
Coliflor	250 ml	0,5 kg	7 min
Patatas, medianas	0,5 l	6 uds.	15-17 min
Judías rojas, secas	2 l	500 g	45 min
Carne			
Pollo entero	750 ml	2 kg	40-45 min
Muslos de pollo	500 ml	5 uds.	15-20 min
Ternera en pieza	2/3 de agua	2,0 kg	1,5-2 h
Carne para estofar en pieza	2/3 de agua	2,0 kg	1-1,5 h
Marisco			
Gambas	250 ml	30 uds.	1-2 min
Filete de pescado	250 ml	2 uds.	3-5 min

Ejemplos de recetas

Patatas cocidas

Ingredientes (para 6 personas):

- 2 kg de patatas
- ½ cucharadita de sal

Lave las patatas e introdúzcalas en la olla de baja presión. Añadir aproximadamente 1 l de agua y la sal. Colocar la tapa escurridora y poner el fuego al máximo. Cuando el agua rompa a hervir, reducir la intensidad del fuego a la mitad y dejar cocer las patatas. Vaciar el agua utilizando los agujeros de la tapa escurridora.

Pasta como acompañamiento

Ingredientes (para 4-6 personas):

- P.ej. 500 g de espaguetis
- ½ cucharadita de sal

Añadir abundante agua en la olla de baja presión y ponerla a hervir. Agregar la sal y la pasta, colocar la tapa escurridora y bajar la intensidad del fuego. Cocer la pasta al dente (véanse las instrucciones en el paquete de pasta). Vaciar el agua utilizando los agujeros de la tapa escurridora.

Cazoleta de carne

Ingredientes (para 6 personas):

- 100 ml de vino tinto
- 2 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 1,5 kg de ternera cortada en dados
- 100 g de bacon, cortado en dados pequeños
- 1 lata grande de tomates pelados enteros
- 100 ml de caldo de carne o verduras
- 1 cebolla picada fina
- 2 dientes de ajo picados finos
- 1 hoja de laurel
- Una pizca de tomillo
- 250 g de setas
- 2 zanahorias

- Sal
- Pimienta

Poner el aceite vegetal en la olla a baja presión y dorar el bacon. Agregar la ternera y sofreír bien. Agregar el resto de ingredientes, excepto las setas y las zanahorias. Poner la tapa, cerrar y llevar el cocido a ebullición a fuego medio. Cuando empiece a salir vapor por la válvula, bajar ligeramente la intensidad del fuego. Dejar cocer con la tapa cerrada durante 35 minutos. A continuación, añadir las setas y las zanahorias cortadas y dejar cocer otros 5 minutos con la tapa cerrada. Antes de servir, quitar la hoja de laurel del cocido.

Estofado de carne

Ingredientes (para 6 personas):

- 2 cucharadas soperas de aceite
- 1 kg de carne de cerdo
- 3 cucharadas soperas de harina
- 2 zanahorias cortadas en trozos pequeños
- 1 cebolla grande picada fina
- 250 ml de caldo de carne
- 125 ml de vino tinto seco
- 4 patatas medianas cortadas en dados pequeños
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta

Pasar la carne por la harina, calentar el aceite en la olla a baja presión y sofreír la carne. Agregar el caldo de carne y el vino tinto, cocer con la tapa abierta hasta que el líquido quede rebajado a la mitad y, acto seguido, cerrar la tapa y cocer otros 50 minutos. Abrir la tapa y agregar el resto de ingredientes, volver a cerrar la tapa y llevar a ebullición a fuego medio. Siempre que salga vapor por la válvula, bajar la intensidad del fuego. Dejar cocer el estofado de carne otros 10 minutos y, por último, condimentar con sal y pimienta.

Sopa de pollo con verdura

- Ingredientes (para 6 personas):
- 2 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 1 kg de carne de pollo deshuesada (p.ej. pechuga) y cortada en dados
- 3 zanahorias grandes cortadas en dados pequeños
- 1 cebolla grande cortada en rodajas
- 250 ml de vino blanco seco
- 750 ml de caldo de pollo
- Sal y pimienta

Calentar el aceite vegetal en la olla a baja presión y sofreír la carne. Agregar las zanahorias, las cebollas y el ajo, rehogar removiendo varias veces y verter el vino y el caldo de pollo. Tapar la olla y bloquear la tapa. Dejar cocer la sopa a fuego medio durante 20 minutos, retirar del fuego y servir caliente.

Consejo: para disfrutar de una sabrosa sopa con pasta, agregar 400 g de pasta fina en la sopa y dejar cocer con la olla abierta durante 5-7 minutos.

Menestra

Ingredientes (para 6 personas):

- 2 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 2 ramas de apio cortadas en trozos pequeños
- 3 zanahorias cortadas en trozos pequeños
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo aplastados
- 1/2 kg de repollo picado fino
- 2 calabacines cortados en dados
- 250 g de judías verdes cortadas en trozos pequeños
- 1 l de caldo de verduras
- 100 g de espinacas frescas cortadas en trozos grandes
- 1 bote de judías rojas (peso neto 250 g)
- Sal y pimienta

- Parmesano rallado

Calentar el aceite vegetal en la olla a baja presión y rehogar el apio, las zanahorias, la cebolla y el ajo. Añadir el repollo blanco, el calabacín y las judías verdes, verter el caldo de verduras y bloquear la tapa. Llevar a ebullición a fuego medio. Cuando empiece a salir vapor por la válvula, bajar ligeramente la intensidad del fuego y dejar cocer otros 15 minutos. Abrir la tapa, agregar las espinacas y las judías rojas, cerrar la tapa y dejar cocer otros 8 minutos. Condimentar con sal y pimienta. Guarnecer con parmesano rayado y servir inmediatamente.

Caldo de pescado (consomé base)

Ingredientes (para 6 personas):

- Aprox. 1,5 kg de pescado fresco con espinas o cáscaras de langosta frescas
- 250 ml de vino blanco seco
- 500 ml de agua
- 250 g de cebolla picada fina
- 1 rama de apio picada fina
- 2 zanahorias cortadas en trozos pequeños
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- 2 tallos de perejil

Introducir todos los ingredientes en la olla a baja presión, colocar la tapa y bloquearla. Llevar a ebullición a fuego medio. Cuando empiece a salir vapor por la válvula, bajar ligeramente la intensidad del fuego. Dejar cocer aproximadamente 1 hora con la tapa cerrada. Dejar enfriar un poco el caldo de pescado y pasarlo por un colador fino. Dejar aclarar durante la noche para poder quitar la grasa de la superficie. El caldo de pescado puede conservarse en el frigorífico durante 3 días aproximadamente. También puede congelarse en raciones durante aproximadamente 3 meses.

Consejo: la cazoleta de pescado es muy sabrosa con pasta.

Cazoleta de pescado mediterráneo

Ingredientes (para 6 personas):

- 4 dientes de ajo aplastados
- 2 cebollas picadas finas
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 500 g de tomate tamizado
- 250 ml de caldo de pescado para verter
- 100 g de perejil picado fino y de cilantro
- 2 cucharadas soperas de salsa Worcester
- 1 cucharada pequeña de canela molida
- 1 cucharada pequeña de pimentón rojo molido
- 1 kg de filetes de bacalao cortados en dados
- Sal y pimienta al gusto

Calentar el aceite de oliva y rehogar el ajo y la cebolla. Agregar el tomate tamizado, el perejil, el cilantro y el caldo de pescado. Poner la tapa y llevar el cocido a ebullición a fuego medio. Cuando empiece a salir vapor por la válvula, bajar ligeramente la intensidad del fuego. Dejar cocer 12 minutos con la tapa cerrada.

A continuación, añadir la salsa Worcester, la canela, el pimentón molido y el pescado y dejar cocer otros 7 minutos con la tapa cerrada. Condimentar con sal y pimienta.

Consejo: la cazoleta de pescado es muy sabrosa con patatas.

Platos rápidos de pollo y cerdo

Una de las ventajas de la olla a baja presión es que también permite cocinar rápida y directamente alimentos congelados, permitiéndole improvisar al recibir una visita o si no ha tenido tiempo para ir a comprar. El tiempo de cocción de la carne congelada depende del grosor de las piezas. Por norma general, se necesitan 10 minutos de cocción por cada centímetro de grosor de la carne. Si la carne congelada mide 2,5 cm de grosor, necesitará alrededor de 25 minu-

tos de cocción.

Ingredientes (para 6 personas):

- 6 piezas de carne congelada
- 2 botes de tomates en dados
- Setas al gusto
- Sal y pimienta

Introducir la carne y los tomates en la olla a baja presión. Bloquear la tapa y dejar cocer durante 25 minutos. Abrir la tapa, agregar las setas y condimentar con sal y pimienta. Dejar cocer 8 minutos más.

Sopa de lentejas rápida

Ingredientes (para 6 personas):

- 500 g de lentejas secas
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo aplastados
- 1 cebolla grande picada gruesa
- 1 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 125 ml de vino blanco
- 1,5 l de caldo de pollo o verduras
- Sal y pimienta
- Nata agria

Introducir todos los ingredientes excepto la nata agria en la olla a baja presión. Poner la tapa y bloquearla. Llevar a ebullición a fuego medio. Cuando empiece a salir vapor por la válvula, bajar ligeramente la intensidad del fuego y dejar cocer 20 minutos. Abrir la tapa para probar la sopa de lentejas. Si las lentejas todavía no están cocidas, volver a cerrar la tapa y dejar cocer la sopa entre 1 y 2 minutos más. Antes de servir, añadir unas cucharaditas de nata agria a la sopa de lentejas.

Ossobuco

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 rodajas grandes de pierna de ternera
- 250 g de harina
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cebolla grande picada fina
- 250 ml de caldo de carne

- 150 ml de vino blanco
- 2 zanahorias grandes cortadas en dados pequeños
- 2 ajos chalotes picados finos
- 1 rama de apio cortada en rodajas finas
- 500 ml de tomates en dados (bote)
- 1 cucharada sopera de albahaca fresca
- 1 cucharada pequeña de albahaca deshidratada
- 1 cucharada pequeña de orégano deshidratado
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes para la gremolata (salsa verde a base de hierbas y verduras):

- 1 cucharada sopera de ajo aplastado
- 2 cucharadas soperas de ralladura de cáscara de limón
- 100 g de perejil fresco picado fino

Lavar las rodajas de pierna de ternera, secarlas con papel de cocina y pasarlas por harina. Calentar 2 cucharadas soperas de aceite en la olla a baja presión y dorar las rodajas de ternera por ambos lados.

Retirar la carne de la olla y dejarla a un lado. Agregar el resto del aceite a la olla, rehogar la cebolla y los ajos chalotes y rebajar con el vino y el caldo de carne. Dejar cocer las zanahorias, el apio, los tomates, la albahaca y el orégano durante 2 minutos. Añadir la carne a la verdura, bloquear la tapa y dejar cocer durante 90 minutos. A continuación, retirar la carne de la olla, añadir casi toda la gremolata en la salsa, remover y condimentar con sal y pimienta.

Servir las rodajas de carne con risotto o pasta, añadir un poco de salsa y verter el resto de gremolata sobre la carne.

Costillas con chucrut

Ingredientes (para 6 personas):

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 6 chuletas (o mejor todavía, costillas saladas)

- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 2 manzanas rojas sin pepitas y cortadas en dados (sin pelar)
- 1 cebolla grande cortada en rodajas finas
- 1 kg de col fermentada
- 300 ml de vino blanco seco
- 300 ml de caldo de verduras
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta al gusto

Salpimentar la carne. Calentar el aceite en la olla a baja presión y dorar la carne por ambos lados. Retirar la carne de la olla y dejarla a un lado. Añadir la mantequilla a la olla y rehogar la cebolla. Agregar el chucrut, remover y añadir el vino y el caldo. Agregar las hojas de laurel y la manzana y salpimentar. Añadir la carne el chucrut y cerrar la olla. Bloquear la tapa y cocer a fuego medio durante 20 minutos.

Albóndigas rápidas

Ingredientes (para 10 personas):

- 1,5 kg de carne picada mezclada
- 3 huevos
- 250 g de queso duro rallado (p.ej. Pecorino)
- 200 g de pan seco en dados
- 1/2 cucharada pequeña de ajo (aplastado)
- 4 cucharadas soperas de tomate concentrado
- 1/2 cucharada pequeña de sal
- 1 vaso de salsa para pasta (o tomate tamizado condimentado)
- 500 ml de agua

Introducir en una fuente todos los ingredientes excepto la salsa y mezclarlos bien. Mojarse las manos y hacer bolas de carne pequeñas. Introducir la salsa en la olla a baja presión, remover los ingredientes e introducir las albóndigas. Bloquear la tapa y dejar cocer las bolas de carne a fuego medio durante 10 minutos.

Ensalada de patatas

Ingredientes (para 6 personas):

- 1 kg de patatas
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 1 cebolla roja picada
- 250 g de apio cortado en dados
- 2 cucharadas soperas de alcaparra
- 500 ml de caldo de carne (o agua)

Pelar las patatas, cortarlas en trozos pequeños, introducirlas en la olla a baja presión junto con el caldo de carne y colocar y bloquear la tapa. Cocer a fuego medio durante aproximadamente 6 minutos, retirar las patatas de la olla y vaciar el caldo. Introducir el aceite en la olla, rehogar la zanahoria y el apio, agregar las alcaparras y rociar con una vinagreta. Añadir los trozos de patata, remover y mantener la ensalada caliente hasta la hora de servir.

Risotto con tomates secos

Ingredientes (para 6 personas):

- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 1 cucharada sopera de aceite
- 2 dientes de ajo aplastados
- 2 cebollas picadas finas
- 350 g de arroz arborio (arroz italiano del Piamonte)
- 250 ml de vino blanco
- Aprox. 750 ml de caldo de verduras
- 150 g de tomates secos cortados pequeños
- 250 g de mozzarella cortada en dados pequeños
- Sal y pimienta

Introducir la mantequilla en la olla a baja presión, rehogar la cebolla a fuego medio hasta que esté dorada y, acto seguido, añadir, mezclar y rehogar brevemente el ajo. Agregar el arroz a la olla, remover y verter el vino y 500 ml de caldo de verduras. Colocar la tapa, bloquearla y cocer el risotto a fuego medio durante 12 minutos. Abrir la

tapa y probar el arroz. Si todavía no está hecho, verter el resto de caldo de verduras y dejar hervir el arroz un poco más con el fuego un poco más bajo. Cuando el arroz esté hecho, añadir los tomates secos y la mozzarella y remover. Condimentar con sal y pimienta.

Cocido de judías con arroz

Ingredientes (para 8 personas):

- 500 g de judías rojas secas
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cebolla grande picada
- 2 zanahorias grandes cortadas en dados pequeños
- 5 dientes de ajo aplastados
- 1 rama de apio cortada en dados
- 300 g de tomates cortados en dados
- 1 cucharada pequeña de tabasco
- 1 hoja de laurel
- 200 g de bacon cortado en trozos grandes
- 1 l de agua
- 1 l de caldo de carne
- 500 g de salchichas ahumadas cortadas en trozos pequeños
- 750 g de arroz hervido
- Sal y pimienta al gusto

Lavar las judías con agua corriente fría y dejarlas en remojo en una fuente con agua fría durante la noche. Introducir el aceite en la olla a baja presión y rehogar la cebolla y el ajo hasta que estén dorados. Agregar las zanahorias, el apio, los tomates, el tabasco y la hoja de laurel a la olla y rehogar durante unos minutos. Añadir las judías escurridas y el bacon y verter agua y caldo de carne.

Poner la tapa en la olla, bloquearla y cocer a fuego medio durante 30 minutos. A continuación, agregar las salchichas y dejar cocer otros 2 minutos con la tapa cerrada.

Para espesar el cocido, retirar entre 1 y 2 cucharadas soperas de judías de la olla, pasarlas por el pasapuré, añadir el puré resultante al cocido y remover bien. Por último, condimentar con sal y pimienta.

Generalidades

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, HOBERG también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos. En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje específico del producto, el material publicitario o el servicio de atención al cliente de HOBERG para el producto en cuestión.

Contacte con su comercial para todo lo relacionado con condiciones de garantía, pedidos de accesorios o consultas sobre la gestión de la asistencia técnica fuera de Alemania.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:

- El incumplimiento del manual de instrucciones.
- El uso no conforme a lo previsto.
- La manipulación incorrecta o inadecuada.
- La realización incorrecta de reparaciones.
- Las modificaciones no permitidas.
- El uso de piezas o repuestos de terceros.
- El uso de complementos y accesorios inadecuados

Inhoud

Veiligheidsinstructies	49
Productbeschrijving	51
Vóór het eerste gebruik	51
Omgang met de lagedrukpan	51
Koken met de lagedrukpan	52
Reiniging en verzorging	53
Opslag	53
Aanwijzingen voor de gaartijd	53
Receptsuggesties	55
Algemeen	60

Geachte klant,

Lees vóór het gebruik van de lagedrukpan de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen omtrent de speciale eigenschappen, voor het veilige gebruik volgens de voorschriften alsmede reiniging en verzorging door.

Sla de uitklappagina's aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheidsinstructies

► Lees deze gebruiksaanwijzing en alle hierin vermelde aanwijzingen volledig door voordat u met de lagedrukpan gaat werken.

GEVAAR

Gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal!

► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

Toezicht

► Laat de lagedrukpan tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.

► Gebruik de lagedrukpan niet in de buurt van kinderen.

► Deze lagedrukpan is er niet voor bedoeld om door personen (ook kinderen) met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of met ontbrekende ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of door deze persoon instructies hebben verkregen hoe het apparaat moet worden bediend.

Veilig gebruik

WAARSCHUWING

Neem de volgende instructies in acht om lichamelijk letsel te voorkomen:

► Controleer vóór ieder gebruik of het veiligheidsventiel, het stoomventiel en de afdichtring schoon zijn en functioneren (zie hoofdstuk **Ventielen controleren pag. 52**) en controleer de lagedrukpan vóór gebruik op van buiten zichtbare schade. Neem een beschadigde lagedrukpan niet in gebruik.

► Frituur met de lagedrukpan altijd zonder deksel om het overkoken van het vet te voorkomen. Vul de lagedrukpan hooguit tot aan de helft met vet. Frituur nooit onder druk.

Neem de volgende instructies in acht om brandletsels te vermijden:

► Pak de lagedrukpan uitsluitend aan de handgrepen en bedieningselementen vast. Gebruik indien nodig pannenlappen of draag handschoenen.

► Aan het veiligheidsventiel en aan het stoomventiel kan er hete stoom ontsnappen. Let op een veilige afstand t.o.v. het apparaat.

► Dit geldt ook bij gebruik van het afgietdeksel, vooral bij het afgieten van het kookwater. Pas op dat u niet met de hete stoom in aanraking komt (afb.D1).

ATTENTIE

Neem de volgende instructies in acht om materiële schade aan de lagedrukpan of het fornuis te voorkomen:

- Verhit de lagedrukpan nooit zonder vloeistof, omdat de pan door oververhitting beschadigd kan raken. Vul de lagedrukpan minimaal met 250 ml vloeistof.
- Gebruik het product niet in een bakoven. Handgrepen, ventielen, afdichtingen en veiligheidsvoorzieningen worden door de hoge temperaturen beschadigd.

Veiligheid bij de reiniging

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

- Laat de lagedrukpan vóór iedere reiniging afkoelen.

Veiligheid bij reparatie en onderhoud

WAARSCHUWING

Neem de volgende instructies in acht om lichamelijk letsel te voorkomen:

- Verander niets aan de lagedrukpan. Voer vooral aan de veiligheidsvoorzieningen geen modificaties uit, behalve de in deze gebruiksaanwijzing vermelde reinigingsmaatregelen. Smeer de ventielen niet met olie in!
- Vervang de afdichtring regelmatig na ca. 400 kookprocedures of uiterlijk na 2 jaar door een origineel onderdeel.

► Laat reparaties aan het product uitsluitend door hiervoor geautoriseerde dealers of door de klantenservice uitvoeren. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie resp. garantiedekking.

► Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit product is voor niet-commercieel gebruik voor de bereiding van maaltijden op elektrische, gas- en inductiefornuizen bedoeld.

Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als niet volgens voorschrift.

WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

- Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.
- Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.

Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Gebruikte symbolen

GEVAAR

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die lichamelijke letsels zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

ATTENTIE

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

AANWIJZING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Productbeschrijving

De lagedrukpan is geschikt voor de bereiding van soep, eenpansgerechten, groenten en vlees. Bijgerechten zoals geschrapte aardappelen en pasta's kunnen met het afgietdeksel worden toebeleid. Zonder deksel is de lagedrukpan ook geschikt om te frituren. De lagedrukpan is geschikt voor alle soorten fornuizen.

Bovendien onderscheidt de pan zich door een hoog bedienings- en veiligheidsgemak.

De lagedrukpan is voorzien van een keramische BIO-LON coating. Dit oppervlak met Lotus-afparel-effect maakt het mogelijk

aan te braden zonder olie en vet. Deze coating is extreemkrasbestendig, hard en duurzaam.

Productoverzicht

(voor afbeeldingen zie de uitklappagina links)

- 1 Veiligheidsventiel
- 2 Stoomventiel
- 3 Stoomaflaathendel
- 4 Stoomaflaatklep
- 5 Quick-Lock-grepen
- 6 Afdichtingsvlak
- 7 Deksel
- 8 Kijkglas
- 9 Pan
- 10 Afdichtring
- 11 Afgietdeksel
- 12 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Vóór het eerste gebruik

Leveringsomvang controleren

- ◆ Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.
- ◆ Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Vóór het eerste gebruik

- ◆ Reinig alle delen in warm afwaswater om eventuele productierestanten te verwijderen.
- ◆ Reinig de afdichtring en droog hem goed af.
- ◆ Plaats de afdichtingsring in het deksel of het afgietdeksel.

Omgang met de lagedrukpan

Openen van het deksel

- ◆ Houd de beide Quick-Lock-grepen (5) vast en trek deze naar buiten (afb. A1).
- ◆ Til het deksel of afgietdeksel er naar boven af.

Sluiten van het deksel

- ◆ Plaats het deksel of het afgietdeksel met de ingelegde afdichtingsring op de pan zodat het deksel goed aansluitend op de pan rust.
- ◆ Druk de beide Quick-Lock grepen naar het midden toe naar elkaar toe (afb. A2).

Afdichtingsring plaatsen

- ◆ Leg de afdichtingsring gelijkmatig in de daarvoor bedoelde groef in de binnenrand van het deksel (afb. B1).
Daarbij zit het gladde oppervlak van de afdichtingsring tegen het binnenvlak van het deksel.
- ◆ De afdichtingsring wordt op dezelfde manier in de groef in de binnenrand van het afgietdeksel geplaatst.

Koken met de lagedrukpan

Ventielen controleren

Controleer voor elk gebruik de veiligheidsventielen.

- ◆ Kijk in de boringen, er mogen geen voedselresten of andere voorwerpen in de boringen zitten.

Koken met de lagedrukpan

- ◆ Doe de ingrediënten in de lagedrukpan.
- ◆ Controleer de juiste plaatsing van de afdichtingsring.
- ◆ Sluit het deksel van de lagedrukpan.
- ◆ Zet de lagedrukpan op het fornuis en schakel het fornuis op de hoogste stand in.
- ◆ Reduceer de hittetoevoer, wanneer stoom uit het stoomventiel (2) uittreedt. Vanaf dat moment begint de kook-/gaartijd.

AANWIJZING

- Vul de pan maximaal voor 2/3.
- Als u voedingsmiddelen kookt die schuimen of bij het koken uitzetten (bijv. rijst, peulvruchten) mag de lagedrukpan slechts tot de helft van de totale inhoud worden gevuld.

Openen van de lagedrukpan

- ◆ Om de druk in de lagedrukpan af te bouwen, drukt u op de stoomaflaathendel (3). De stoomaflaatklep (4) opent zich en de druk ontwijkt (afb. C1).
- ◆ Wanneer geen stoom meer uittreedt, kunt u het deksel openen.

Koken met het afgietdeksel

Het afgietdeksel maakt het mogelijk het kokwater na het gaarproces af te gieten via meerdere gaten in het afgietdeksel.

- ◆ Vul de pan en sluit die af met het afgietdeksel.
- ◆ Beperk de hittetoevoer. Voer slechts zoveel energie toe dat de inhoud van de pan niet overloopt.
- ◆ Na het garingsproces giet u het kokwater af, bij kleine pastasoorten via de kleine gaten, bij aardappels via de grotere (afb. D1).
- ◆ Open het afgietdeksel.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

- Bij het afgieten van hete vloeistof via het afgietdeksel komt hete stoom vrij. Pas op dat u niet met de hete stoom in aanraking komt.

Reiniging en verzorging

Laat de lagedrukpan vóór het reinigen afkoelen om brandletsels te vermijden!

AANWIJZING

- Reinig de lagedrukpan na elk gebruik.

Lagedrukpan

- ◆ Gebruik voor de reiniging een gewoon afwasmiddel en droog de lagedrukpan grondig af.
- ◆ Gebruik geen schuurmiddelen of harde sponzen voor de reiniging, omdat dit krassen op de oppervlakken veroorzaakt.

AANWIJZING

- De pan zelf kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Afdichtring

- ◆ Verwijder vervuilingen grondig en droog de afdichtring af.

Deksel resp. afgietdeksel

- ◆ Was het deksel af in warm afwaswater.

AANWIJZING

- Doe het deksel, het afgietdeksel en de afdichtingsring niet in de vaatwasser. Deze onderdelen kunnen daardoor beschadigd raken.

Opslag

Indien u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt legt u het deksel omgekeerd op de lagedrukpan om de afdichtingsring te ontzien.

Aanwijzingen voor de gaartijd

De gaartijd begint, wanneer stoom uit het stoomventiel uittreedt en de hittetoevoer gereduceerd wordt.

De hierna vermelde gaartijden dienen slechts als leidraad. Pas de benodigde gaartijden aan uw eigen smaak aan a.u.b.

Levensmiddelen	Water	Hoeveelheid	Gaartijd
Rijst			
Witte rijst	1 l	500 g	14-16 min
Zilvervliesrijst	1 l	500 g	40 min
Groenten			
Asperges	250 ml	0,5 kg	3-5 min
Broccoli	250 ml	0,5 kg	7 min
Spruiten	250 ml	0,5 kg	7 min
Bloemkool	250 ml	0,5 kg	7 min
Aardappels, middelgroot	0,5 l	6 St.	15-17 min
Kidney beans, gedroogd	2 l	500 g	45 min
Vlees			
Hele kip	750 ml	2 kg	40-45 min
Kippebouten	500 ml	5 St.	15-20 min
Rundvlees (stuk)	2/3 water-vulling	2,0 kg	1,5-2 uur
Stoofvlees (stuk)	2/3 water-vulling	2,0 kg	1-1,5 uur
Zeevruchten			
Garnalen	250 ml	30 St.	1-2 min
Visfilet	250 ml	2 St.	3-5 min

Receptsuggesties

Geschrapte aardappelen

Ingrediënten (voor 6 personen):

- 2 kg aardappelen
- ½ theelepel zout

Was de aardappels en doe ze in de lagedrukpan. Voeg 1 liter water en het zout toe. Plaats het afgietdeksel en zet de kookpit op de hoogste stand. Wanneer het water kookt, zet u de pit op de middelhoge stand (halverwege) en laat u de geschrapte aardappelen garen. Giet het water af via de gaten in het afgietdeksel.

Pasta als bijgerecht

Benodigheden (voor 4-6 personen):

- bijv. 500 g spaghetti
- ½ theelepel zout

Doe een ruime hoeveelheid water in de lagedrukpan en breng het aan de kook. Doe de pasta en het zout erin en plaats het afgietdeksel op de pan. Zet de kookpit op een lage stand. Laat de spaghetti koken tot hij beetvast is (al dente: zie de instructie op de verpakking). Giet het water af via de gaten in het afgietdeksel.

Vleesschotel

Ingrediënten (voor 6 personen):

- 100 ml rode wijn
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 1,5 kg rundvlees, in blokjes gesneden
- 100 g gerookt, mager spek, in kleine blokjes gesneden
- 1 groot blik hele gepelde tomaten
- 100 ml helder vlees- of groentenbouillon
- 1 ui, fijn gehakt
- 2 teentjes knoflook, fijn gehakt
- 1 laurierblad
- een vleugje tijm
- 250 gr champignons
- 2 wortels
- zout

- peper

Doe de plantaardige olie in de lagedrukpan en braad daarin het magere spek goudbruin aan. Doe het rundvlees erbij en braad ook dit goed aan. Voeg de andere ingrediënten - met uitzondering van de champignons en wortels - toe. Plaats het deksel, sluit het en breng de schotel bij middelhoge hitte aan de kook. Verlaag de hittetoevoer een beetje, wanneer stoom uit het ventiel uittreedt. Laat het eenpansgerecht bij gesloten deksel 35 minuten garen. Voeg vervolgens de gesneden champignons en wortels toe en laat alles samen nog ca. 5 minuten verder garen met gesloten deksel. Neem het laurierblad uit het gerecht, voordat u het serveert.

Stoofvlees

Ingrediënten (voor 6 personen)

- 2 eetlepels olie
- 1 kg varkensvlees
- 3 eetlepels bloem
- 2 wortels, in kleine stukjes gesneden
- 1 grote ui, fijn gehakt
- 250 ml heldere vleesbouillon
- 125 ml droge rode wijn
- 4 middelgrote aardappelen, in kleine blokjes gesneden
- 1 laurierblad
- zout en peper

Wentel het vlees in de bloem, verhit vervolgens de olie in de lagedrukpan en braad het vlees erin aan. Voeg de vleesbouillon en rode wijn toe en laat de vloeistof bij open deksel tot de helft inkoken, sluit vervolgens het deksel en laat het gerecht nog 50 minuten verder koken. Open het deksel en voeg de overige ingrediënten toe. Sluit het deksel weer en breng de inhoud bij middelhoge hitte aan de kook. Verlaag de hittetoevoer, wanneer stoom uit het ventiel uittreedt. Laat het stoofvlees nog 10 minuten koken en breng het tenslotte op smaak met zout en peper.

Kippesoep met groenten

- Ingrediënten (voor 6 personen):
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 1 kg kippenvlees zonder bot (bijv. kipfilet), in blokjes gesneden
- 3 grote wortels, in kleine blokjes gesneden
- 1 grote uit, in plakken gesneden
- 250 ml droge witte wijn
- 750 ml heldere kippenbouillon
- zout, peper

Verhit de plantaardige olie in de lagedrukpan en braad het vlees erin aan. Voeg de wortels, uien en knoflook toe en fruit deze, terwijl u deze omroert. Vervolgens de wijn en de kippenbouillon erbij gieten. Plaats het deksel op het pan en vergrendel het. Laat de soep bij middelhoge hitte 20 minuten koken, neem ze daarna van het fornuis en serveer ze heet.

Tip: voor een lekkere vermicellisoep doet u circa 400 gr fijne vermicelli in de soep en laat u deze bij open pan in 5-7 minuten gaar koken.

Minestrone

Ingrediënten (voor 6 personen):

- 2 eetlepels plantaardige olie
- 2 stuks selderij, in kleine stukjes gesneden
- 3 wortels, in kleine stukjes gesneden
- 1 ui, gehakt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1/2 kilo witte kool, fijn gesneden
- 2 courgettes, in blokjes gesneden
- 250 gr. sperziebonen, in kleine stukjes gesneden
- 1 l groentenbouillon
- 100 gr. verse spinazie, grof gehakt
- 1 blik kidneybonen (250 gr. uitlekgewicht)
- zout, peper

- geraspte Parmesaanse kaas

Verhit de plantaardige olie in de lagedrukpan en fruit daarin de selderij, wortels, uien en knoflook. Voeg de witte kool, courgette en groene bonen toe, giet de groentenbouillon erbij en sluit en vergrendel het deksel. Breng het gerecht bij middelhoge hitte aan de kook. Verlaag zodra stoom uit het ventiel uittreedt, de hittetoevoer een beetje en laat het gerecht nog 15 minuten doorkoken. Open het deksel, voeg de spinazie en de kidneybonen toe en laat het geheel bij gesloten deksel nogmaals 8 minuten koken. Met zout en peper op smaak brengen. Garneren met Parmesaanse kaas en meteen serveren.

Helder visbouillon (basisfond)

Ingrediënten (voor 6 personen):

- ca. 1,5 kg verse vis met graten of verse kreeftenschalen
- 250 ml droge witte wijn
- 500 ml water
- 250 gr. uien, fijn gehakt
- 1 steel selderij, fijn gehakt
- 2 wortels, in kleine stukjes gesneden
- 1 laurierblad
- 1 takje tijm
- 2 stengels peterselie

Doe alle ingrediënten in de lagedrukpan, plaats het deksel en vergrendel het. Bij middelhoge hitte aan de kook brengen. Wanneer uit het ventiel stoom ontwijkt, de hittetoevoer een beetje verlagen. Het gerecht bij gesloten deksel ca. 1 uur laten koken. Laat het visgerecht een beetje afkoelen en giet het door een fijne zeef. Laat het een nacht lang afkoelen om het vet van het oppervlak te kunnen afscheppen. De visbouillon is in de koelkast ca. 3 dagen houdbaar. Voor gebruik op een later moment, kan het gerecht voor ca. 3 maanden in porties ingevroren worden.

Tip: dit visgerecht smaakt zeer goed met noedels en pasta.

Mediterrane visschotel

Ingrediënten (voor 6 personen):

- 4 teentjes knoflook, geperst
- 2 uien, fijn gehakt
- 1 eetlepel olijfolie
- 500 gr. gepasseerde tomaten
- 250 ml visbouillon om toe te voegen
- telkens 100 gr gehakte peterselie en koriander
- 2 eetlepels Worcestersaus
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 kg kabeljauwfilet
- zout en peper naar eigen voorkeur

Verhit de olijfolie en fruit daarin de knoflook en de uien. Voeg de gepasseerde tomaten, peterselie en koriander toe en giet de visbouillon erbij. Plaats het deksel en breng de schotel bij middelhoge hitte aan de kook. Reduceer de hittetoevoer, wanneer stoom uit het stoomventiel uittreedt. Laat het gerecht bij gesloten deksel 12 minuten koken. Voeg vervolgens de Worcestersaus, kaneel, het paprikapoeder en de vis toe en laat het geheel nog een 7 minuten koken bij gesloten deksel. Op smaak brengen met zout en peper.

Tip: de visschotel smaakt zeer goed bij aardappelen.

Snelle gerechten voor kip en varkensvlees

Een voordeel van de lagedrukpan is het feit dat u ook diepgevroren gerechten zonder ontdooien snel kunt toebereiden - zo te zeggen als last minute maaltijd, wanneer u visite krijgt of geen tijd heeft om boodschappen te doen. De gaartijd van het diepgevroren vlees is afhankelijk van de dikte van het stuk vlees. Als vuistregel geldt: 10 minuten voor elke cm dikte van het vlees. Is het diepgevroren vlees 2,5 cm dik, dan moet het ca. 25 minuten garen.

Ingrediënten (voor 6 personen):

- 6 stukken diepgevroren vlees
- 2 blikken tomaten in blokjes
- champignons naar eigen voorkeur
- zout en peper

Doe het vlees en de tomaten in de lagedrukpan. Vergrendel het deksel en laat het gerecht 25 minuten koken. Open het deksel, voeg de champignons toe en breng het gerecht met zout en peper op smaak. Laat het geheel nog eens 8 minuten koken.

Snelle linzensoep

Ingrediënten (voor 6 personen):

- 500 gr. gedroogde linzen
- 1 laurierblad
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 grote ui, grof gehakt
- 1 eetlepel plantaardige olie
- 125 ml witte wijn
- 1,5 l heldere kippen- of groentebouillon
- zout en peper
- zure room

Doe alle ingrediënten - behalve de zure room - in de lagedrukpan. Plaats het deksel en vergrendel het. Bij middelhoge hitte de inhoud aan de kook brengen. Verlaag zodra stoom uit het ventiel uittreedt, de hittetoevoer een beetje en laat het gerecht nog 20 minuten doorkoken. Open het deksel om de linzensoep op smaak te brengen. Indien de linzen nog niet gaar zijn, sluit u het deksel weer en laat u de soep nog een 1-2 minuten zacht koken. Doe een beetje zure room op de linzensoep, voordat u deze serveert.

Ossobuco

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 4 grote lapjes kalfsschenkel
- 250 g bloem
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui, fijn gehakt
- 250 ml heldere vleesbouillon

- 150 ml witte wijn
- 2 grote wortels, in kleine blokjes gesneden
- 2 sjalotten, fijn gehakt
- 1 steel selderij, in dunne plakjes gesneden
- 500 ml tomaten in blokjes uit blik
- 1 eetlepel verse basilicum
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- 1 theelepel gedroogde oregano
- zout en peper naar eigen voorkeur

Ingrediënten voor de gremolata (kruidenspecerijen-mix)

- 1 eetlepel knoflook geperst
- 2 eetlepels geraspte citroenschil
- 100 gr. verse peterselie, fijn gehakt

Was de lapjes kalfsschenkel, dep ze droog met papier en wentel ze in bloem. Verhit 2 eetlepels olie in de lagedrukpan en braadt de kalfslappen daarin aan beide zijden goudbruin. Neem het vlees uit de pan en zet het opzij. Doe de resterende olie in de pan en fruit daarin de uien en sjalotten, afblussen met de wijn en de vleesbouillon. Voeg de wortels, selderij, tomaten, basilicum en oregano toe en laat het geheel 2 minuten doorkoken. Voeg het vlees bij de groenten, vergrendel het deksel en laat het gerecht 90 minuten koken. Neem vervolgens het vlees uit de pan, roer bijna alle gremolata door de saus en breng het geheel op smaak met zout en peper.

Leg de lapjes vlees op risotto of noedels, doe er saus overheen en strooit de resterende gremolata over het vlees.

Ribbetjes met zuurkool

Ingrediënten (voor 6 personen):

- 2 eetlepels olijfolie
- 6 karbonades (of gepekeld ribbetjes)
- 2 eetlepels boter
- 2 rode appels, zonder klokhuis en in blokjes (niet geschild)

- 1 grote ui, in dunne plakken gesneden
- 1 kilo zuurkool
- 300 ml droge witte wijn
- 300 ml heldere groentebouillon
- 2 blaadjes laurier
- zout en peper naar eigen voorkeur

Kruid het vlees met peper en zout. Verhit olie in de lagedrukpan en braad het vlees aan beide zijden goudbruin aan. Neem het vlees uit de pan en zet het opzij. Doe boter in de pan en fruit daarin de ui. Roer de zuurkool erdoor en blus het geheel af met wijn en bouillon. Voeg de laurier en de appel toe en breng het gerecht op smaak met zout en peper. Doe het vlees in de zuurkool en sluit de pan. Vergrendel het deksel en laat het gerecht bij middelhoge hitte 20 minuten garen.

Snelle vleesballetjes

Ingrediënten (voor 10 personen):

- 1,5 kg gemengd gehakt
- 3 eieren
- 250 gr. geraspte harde kaas (bijv. Pecorino)
- 200 gr. blokjes gedroogd brood
- 1/2 theelepel knoflook (geperst)
- 4 eetlepels tomatenpuree
- 1/2 theelepel zout
- 1 pot kant-en-klare pastasaus (of gepasseerde, gekruide tomaten)
- 500 ml water

Doe alle ingrediënten, behalve de saus, in een kom en meng ze grondig. Vorm met vochtige handen kleine gehaktballetjes. Doe de saus in de lagedrukpan, roer de ingrediënten door en leg de balletjes erin. Vergrendel het deksel en laat de balletjes bij middelhoge hitte 10 minuten garen.

Aardappelsalade

Ingrediënten (voor 6 personen):

- 1 kg aardappelen
- 2 eetlepels olie

- 1 rode uit, gehakt
- 250 gr. selderij, in blokjes
- 2 eetlepers kappertjes
- 500 ml heldere vleesbouillon (of water)

Schil de aardappels, snijd ze in hapklare stukjes en doe ze samen met de vleesbouillon in de lagedrukpan, plaats en vergrendel het deksel. Bij middelhoge hitte ca. 6 minuten gaar koken. Neem de aardappels uit de pan en giet de bouillon weg. Doe olie in de pan en fruit daarin de ui en de selderij. Voeg de kappertjes toe en blus het gerecht af met een vinaigrette. Roer de aardappel door het gerecht en houd de aardappelschotel warm tot het moment van serveren.

Risotto met gedroogde tomaten

Ingrediënten (voor 6 personen):

- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel olie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 uien, fijn gehakt
- 350 gr. Arborio-rijst (Ital. rijst uit Piemonte)
- 250 ml witte wijn
- ca. 750 ml groentenbouillon
- 150 gr. gedroogde tomaten, klein gesneden
- 250 gr. mozzarella, in kleine blokjes gesneden
- zout en peper

Doe de boter in de lagedrukpan en fruit daarin de uien glazig bij middelhoge hitte, meng de knoflook erdoor en fruit deze kort mee. Voeg de rijst toe in de pan, roer deze door het gerecht en giet de wijn en 500 ml groentenbouillon erbij. Plaats en vergrendel het deksel en laat de risotto bij middelhoge hitte 12 minuten garen. Open het deksel en probeer of de rijst goed is. Mocht de rijst nog te hard zijn, dan de resterende groentenbouillon erbij gieten en de rijst nog een beetje laten nawellen bij lage stand. Wan-

neer de rijst goed is, de gedroogde tomaten en mozzarella erdoor roeren. Met zout en peper op smaak brengen.

Bonenschotel met rijst

Ingrediënten (voor 8 personen):

- 500 gr. gedroogde rode bonen
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 grote ui, gehakt
- 2 grote wortels, in kleine blokjes gesneden
- 5 teentjes knoflook, geperst
- 1 steel selderij, in stukjes
- 300 gr. tomaten, in blokjes
- 1 theelepel tobasco
- 1 laurierblad
- 200 gr. gerookt mager spek in grove stukjes
- 1 liter water
- 1 liter vleesbouillon
- 500 gr. gerookte worstjes, klein gesneden
- 750 gr. gekookte rijst
- zout en peper naar eigen voorkeur

Spoel de bonen onder stromend koud water af en laat ze een nacht lang wellen in koud water in een kom. Doe de olie in de lagedrukpan en fruit daarin de uien en de knoflook tot de uien glazig zijn. Doe de wortels, selderij, tomaten, tobasco en het laurierblad in de pan en laat deze enkele minuten meesmoren. Voeg de uitgedruppelde bonen en het magere spek toe en giet het water en de vleesbouillon erbij. Vergrendel het deksel op de pan en laat het gerecht bij middelhoge hitte 30 minuten koken.

Voeg vervolgens de worst toe en laat het gerecht nog eens 2 minuten koken bij gesloten deksel. Wanneer u dit eenpansgerecht romig wilt maken, haalt u 1 tot 2 eetlepel bonen uit de pan, pureert u deze en doet u de brei weer terug in het gerecht. Met zout en peper op smaak brengen.

Algemeen

Garantiedekking / garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt HOBERG voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie. Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de klantenservice van HOBERG.

Neem contact op met uw dealer voor garantiebepalingen, het bestellen van accessoires en bij vragen over de afwerking van de service in het buitenland.

Beperking van de aansprakelijkheid

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:

- waarbij de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- van niet-reglementair gebruik,
- van een onoordeelkundige of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruikt,
- waarbij ongeschikte uitbreidingselementen of accessoires werden gebruikt.

Содержание

Указания по безопасности	61
Описание изделия	63
Перед первым использованием	64
Обращение со скороваркой	64
Приготовление пищи в скороварке низкого давления	64
Чистка и уход	65
Хранение	65
Время доведения до готовности	65
Рецепты	67
Общая информация	72

Уважаемый покупатель!

Прежде чем пользоваться скороваркой низкого давления, прочитайте содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации сведения об особенностях изделия в целях обеспечения безопасной и надлежащей эксплуатации, а также правильной чистки и ухода.

Разверните раскладные страницы в начале и конце руководства по эксплуатации, чтобы сверяться с иллюстрациями во время чтения.

Сохраните это руководство по эксплуатации для последующего использования и передайте его вместе с прибором следующему владельцу.

Указания по безопасности

Общие указания по безопасности

► Перед началом использования скороварки следует внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации и все приведенные в нем указания.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Опасность удушья упаковочными материалами!

► Детям запрещается играть с упаковочным материалом. Существует опасность удушья.

Надзор

- Не оставляйте скороварку без присмотра во время работы.
- Не эксплуатируйте скороварку, если рядом находятся дети.
- Скороварка не предназначена для эксплуатации лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, обладающими недостаточным опытом и/или знаниями, за исключением случаев, когда работа проводится под надзором лица, ответственного за безопасность, или после получения от такого лица инструктажа по вопросам пользования прибором.

Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание травм соблюдайте следующие указания:

► Перед каждым использованием проверяйте чистоту и исправность предохранительного клапана, паровыпускного клапана и уплотнительного кольца (см. раздел **Проверка клапанов, стр. 64**), а также проверяйте скороварку на наличие внешних повреждений. В случае обнаружения повреждений эксплуатация скороварки воспрещается.

► Жарка во фритюре всегда выполняется без крышки, чтобы предотвратить переливание горячего масла через край. Заполните сковородку маслом не более чем на половину емкости. Ни в коем случае не проводите жарку во фритюре под давлением.

Во избежание ожогов соблюдайте следующие указания:

► Во время работы сковородки разрешается прикасаться только к ее ручкам и элементам управления. При необходимости используйте перчатки или прихватку.

► Из предохранительного и паровыпускного клапана может поступать горячий пар. Сохраняйте безопасное расстояние до прибора.

► Это правило следует также соблюдать при применении крышки для слива воды, особенно во время слива кипятка. Не допускайте контакта с горячим паром (рис. D1).

ВНИМАНИЕ!

Во избежание повреждений сковородки или плиты соблюдайте следующие указания:

► Ни в коем случае не нагревайте сковородку без жидкости, так как это может привести к перегреву и повреждению сковородки. Залейте в сковородку не менее 250 мл жидкости.

► Не используйте изделие в духовке. Воздействие высокой температуры приводит к повреждению ручек, клапанов, уплотнителей и предохранительных устройств.

Безопасная чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!

► Перед каждой чисткой дождитесь охлаждения сковородки.

Безопасный ремонт и техобслуживание

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание травм соблюдайте следующие указания:

► Ни в коем случае не изменяйте конструкцию сковородки. В частности, не совершайте какие-либо действия с предохранительными устройствами, за исключением работ по чистке, описанных в данном руководстве по эксплуатации. Не смазывайте клапаны!

► Регулярно заменяйте уплотнительное кольцо после 400 операций приготовления пищи или по истечении 2-х лет. Используйте оригинальные запчасти.

► Передавайте изделие для ремонта только авторизованным дилерам или сервисной службе завода-изготовителя. Ненадлежащее проведение ремонта может создать значительную опасность для пользователя. Кроме того, действие гарантии прекращается и гарантийное обслуживание не производится.

► Неисправные узлы разрешается заменять только на оригинальные запасные части. Использование только таких частей гарантирует выполнение требований безопасности.

Применение по назначению

Данное изделие предназначено для приготовления пищи на электрических, газовых и индукционных плитах в домашних условиях.

Любое иное или выходящее за рамки данного использование считается применением не по назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае применения прибора не по назначению или для иных целей он может представлять собой опасность для окружающих.

- Используйте прибор исключительно в предусмотренных целях.
- Соблюдайте указания, приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации.

Какие-либо претензии на возмещение убытков, возникших вследствие использования не по назначению, не принимаются.

Риск возлагается исключительно на пользователя.

Используемые символы**⚠ ОПАСНОСТЬ**

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.

- Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к телесным повреждениям.

- Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

ВНИМАНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к материальному ущербу.

- Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

УКАЗАНИЕ

- Указание обозначает дополнительную информацию, позволяющую облегчить обращение с прибором.

Описание изделия

Сковарка низкого давления предназначена для приготовления жидких и густых супов, овощных и мясных блюд. Для приготовления картофеля в мундире или макаронных изделий можно использовать крышку для слива воды. Без крышки сковарку можно использовать для жарки во фритюре. Сковарка пригодна для эксплуатации на любых типах кухонных плит. Она отличается высоким удобством в обращении и безопасностью для пользователя.

Сковарка имеет биокерамическое покрытие BIO-LON. Это водоотталкивающее покрытие позволяет жарить пищу без добавления растительного масла и жира. Твердое и долговечное покрытие защищено от царапин.

Обзор изделия

(иллюстрации см. левую раскладную страницу)

- 1 Предохранительный клапан
- 2 Паровыпускной клапан
- 3 Рычаг выпуска пара
- 4 Паровыпускная заслонка
- 5 Ручки быстрой фиксации
- 6 Уплотнительная поверхность
- 7 Крышка
- 8 Смотровое окно
- 9 Кастрюля
- 10 Уплотнительное кольцо
- 11 Крышка для слива воды
- 12 Руководство по эксплуатации (на рис. не показано)

Перед первым использованием

Проверка объема поставки

- ◆ Проверьте целостность комплекта поставки и убедитесь в отсутствии видимых повреждений.
- ◆ В случае некомплектности поставки или повреждений немедленно сообщите об этом поставщику.

Перед первым использованием

- ◆ Промойте все детали в теплой воде, чтобы удалить возможные остатки производственных материалов.
- ◆ Вымойте и тщательно высушите уплотнительное кольцо.
- ◆ Вставьте уплотнительное кольцо в крышку или крышку для слива воды.

Обращение со скороваркой

Открыть крышку

- ◆ Удерживайте обе ручки быстрой фиксации (5) и потяните их в направлении от кастрюли (рис. A1).
- ◆ Поднимите крышку или крышку для слива воды.

Закрыть крышку

- ◆ Установите крышку или крышку для слива воды со вставленным уплотнительным кольцом на кастрюлю таким образом, чтобы крышка плотно прилежала к кастрюле.
- ◆ Нажмите на обе ручки быстрой фиксации в направлении кастрюли (рис. A2).

Установка уплотнительного кольца

- ◆ Равномерно вложите уплотнительное кольцо в предусмотренный для этого паз по периметру с внутренней стороны

крышки (рис. B1). Гладкая поверхность уплотнительного кольца должна соприкасаться с внутренней поверхностью крышки.

- ◆ Аналогичным образом следует вставить уплотнительное кольцо в паз с внутренней стороны крышки для слива воды.

Приготовление пищи в скороварке низкого давления

Проверка клапанов

- Перед каждым использованием проверьте предохранительные клапаны.
- ◆ Загляните в отверстия – в них не должны присутствовать остатки пищи или прочие предметы.

Приготовление пищи в скороварке

- ◆ Поместите ингредиенты в скороварку.
- ◆ Проверьте правильность размещения уплотнительного кольца.
- ◆ Закройте крышку скороварки.
- ◆ Поставьте скороварку на плиту и включите плиту на максимальный огонь.
- ◆ Как только из паровыпускного клапана (2) начнет поступать пар, уменьшите огонь. Начинается отсчет времени доведения до готовности.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Заполняйте кастрюлю не более чем на 2/3.
- ▶ При приготовлении продуктов, склонных к вспениванию или увеличению в объеме (например, рис, бобовые), разрешается заполнять скороварку только наполовину.

Открыть скороварку

- ◆ Чтобы сбросить давление в скороварке, нажмите на рычаг выпуска пара (3). Открывается паровыпускная заслонка (4), и избыточное давление снимается (рис. С1).
- ◆ Если пар больше не поступает, можно открыть крышку.

Приготовление пищи с применением крышки для слива воды

В крышке для слива воды имеется несколько отверстий, через которые можно сливать воду после завершения варки.

- ◆ Заполните кастрюлю и закройте ее крышкой для слива воды.
- ◆ Уменьшите огонь до ступени, достаточной для варки содержимого кастрюли без переливания через край.
- ◆ После завершения варки слейте кипяток: для мелких макаронных изделий – через малые отверстия, для картофеля – через большие отверстия (рис. D1).
- ◆ Откройте крышку для слива воды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога!

- При сливе горячей жидкости через крышку для слива воды поступает горячий пар. Не допускайте контакта с горячим паром.

Чистка и уход

Перед каждой чисткой дождитесь охлаждения скороварки. Опасность ожогов!

УКАЗАНИЕ

- Выполняйте чистку скороварки после каждого использования.

Скороварка низкого давления

- ◆ Используйте бытовое средство для мытья посуды и тщательно высушите скороварку.
- ◆ Для чистки запрещается использовать абразивные чистящие средства или жесткую губку, так как это может привести к образованию царапин на поверхности.

УКАЗАНИЕ

- Кастрюля пригодна для чистки в посудомоечной машине.

Уплотнительное кольцо

- ◆ Тщательно удалите все загрязнения и высушите уплотнительное кольцо.

Крышка или крышка для слива воды

- ◆ Вымойте крышки в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.

УКАЗАНИЕ

- Крышка, крышка для слива воды и уплотнительное кольцо не пригодны для чистки в посудомоечной машине. Возможны повреждения этих деталей.

Хранение

Если прибор не используется в течение продолжительного времени, накройте скороварку перевернутой крышкой, чтобы защитить уплотнительное кольцо от повреждений.

Время доведения до готовности

Отсчет времени доведения до готовности начинается с момента поступления пара из паровыпускного клапана и уменьшения огня.

Далее приводятся лишь ориентировочные значения времени термообработки. Вы можете изменять фактическое время на ваш вкус.

Пищевые продукты	Вода	Кол-во	Время термообработки
Рис			
Белый рис	1 л	500 г	14-16 мин.
Дикий рис	1 л	500 г	40 мин.
Овощи			
Спаржа	250 мл	0,5 кг	3-5 мин.
Брокколи	250 мл	0,5 кг	7 мин.
Брюссельская капуста	250 мл	0,5 кг	7 мин.
Цветная капуста	250 мл	0,5 кг	7 мин.
Картофель среднего размера	0,5 л	6 шт.	15-17 мин.
Сухая фасоль	2 л	500 г	45 мин.
Мясо			
Курица, целиком	750 мл	2 кг	40-45 мин.
Куриные ножки	500 мл	5 шт.	15-20 мин.
Кусок говядины	Залить водой на 2/3	2,0 кг	1,5-2 ч
Тушеное мясо, целиком	Залить водой на 2/3	2,0 кг	1-1,5 ч
Морепродукты			
Креветки	250 мл	30 шт.	1-2 мин.
Рыбное филе	250 мл	2 шт.	3-5 мин.

Рецепты

Картофель в мундире

Ингредиенты (6 порций):

- Картофель - 2 кг
- Соль - ½ ч.л.

Вымыть картофель и уложить в сковородку. Добавить 1 л воды и соль. Установить на кастрюлю крышку для слива воды и включить плиту на максимальную ступень. После закипания воды уменьшить огонь наполовину и варить картофель до готовности. Слить кипяток через отверстия в крышке для слива воды.

Макаронные изделия

Ингредиенты (4-6 порций):

- например, 500 г спагетти
- Соль - ½ ч.л.

Залить большое количество воды в сковородку и довести воду до кипения. Добавить соль и спагетти, установить на кастрюлю крышку для слива воды и уменьшить огонь до малой ступени. Варить спагетти до готовности (см. указания на упаковке). Слить кипяток через отверстия в крышке для слива воды.

Мясное рагу

Ингредиенты (6 порций):

- Красное вино - 100 мл
- Растительное масло - 2 ст.л.
- Говядина, нарезанная кубиками - 1,5 кг
- Копченый бекон, нарезанный мелкими кубиками - 100 г
- Томаты целые без кожицы - 1 большая банка
- Прозрачный мясной или овощной бульон - 100 мл
- Крупный лук, мелко рубленый - 1 шт.

- Дольки чеснока, мелко рубленые - 2 шт.
- Лавровый лист - 1 шт.
- Тимьян по вкусу
- Грибы - 250 г
- Морковь - 2 шт.
- Соль
- Перец

Залить растительное масло в сковородку и обжарить в нем кусочки бекона до образования румяной корочки. Добавить говядину и также хорошо обжарить. Добавить остальные ингредиенты, кроме грибов и моркови. Закрыть крышку и на среднем огне довести содержимое до кипения. Как только из клапана начнет поступать пар, немного уменьшить огонь. Готовить 35 минут при закрытой крышке. Затем добавить нарезанные грибы и морковь, перемешать и тушить блюдо еще ок. 5 минут при закрытой крышке. Перед подачей на стол не забудьте вынуть лавровый лист.

Тушеное мясо

Ингредиенты (6 порций):

- Растительное масло - 2 ст.л.
- Свинина - 1 кг
- Мука - 3 ст.л.
- Морковь, нарезанная мелкими кусочками - 2 шт.
- Крупный лук, мелко рубленый - 1 шт.
- Прозрачный мясной бульон - 250 мл
- Сухое красное вино - 125 мл
- Картофель среднего размера, нарезанный мелкими кубиками - 4 шт.
- Лавровый лист - 1 шт.
- Соль и перец

Обвалить мясо в муке, нагреть растительное масло в сковородке и обжарить в нем мясо. Залить мясной бульон и красное вино, довести жидкость до кипения при открытой крышке, закрыть

крышку и готовить 50 минут. Открыть крышку, добавить остальные ингредиенты, закрыть крышку и на среднем огне довести содержимое кастрюли до кипения. Как только из клапана начнет поступать пар, немного уменьшить огонь. Тушить мясо еще 10 минут, в конце добавить соль и перец по вкусу.

Куриный суп с овощами

Ингредиенты (6 порций):

- Растительное масло - 2 ст.л.
- Куриное мясо без костей (например, грудка), нарезанное кубиками - 1 кг
- Крупная морковь, нарезанная мелкими кубиками - 3 шт.
- Крупный лук, нарезанный кружками - 1 шт.
- Сухое белое вино - 250 мл
- Прозрачный куриный бульон - 750 мл
- Соль, перец

Нагреть растительное масло в сковороде и обжарить в нем мясо. Добавить морковь, лук и чеснок, потушить путем постоянного перемешивания, затем залить вино и куриный бульон. Закрыть и заблокировать крышку. Варить суп 20 минут на среднем огне, подавать на стол в горячем виде.

Совет: чтобы приготовить вкусный макаронный суп, добавьте прибл. 400 г лапши и варите ее 5-7 минут при открытой крышке.

Итальянский овощной суп «Минестроне»

Ингредиенты (6 порций):

- Растительное масло - 2 ст.л.
- Сельдерей, нарезанный мелкими кусочками - 2 стебля
- Морковь, нарезанная мелкими кусочками - 3 шт.
- Лук, рубленый - 1 шт.

- Дольки чеснока, отжатые - 2 шт.
- Белокочанная капуста, мелко нарезанная - 0,5 кг
- Кабачки, нарезанные кубиками - 2 шт.
- Зеленая фасоль, нарезанная мелкими кусочками - 250 г
- Овощной бульон - 1 л
- Свежий шпинат, рубленый - 100 г
- Красная фасоль - 1 банка (масса без заливки - 250 г)
- Соль, перец
- Тертый пармезан

Нагреть растительное масло в сковороде, обжарить в нем сельдерей, морковь, лук и чеснок. Добавить капусту, кабачки и зеленую фасоль, залить овощной бульон и закрыть крышку. На среднем огне довести до кипения. Как только из клапана начнет поступать пар, немного уменьшить огонь и варить еще 15 минут.

Открыть крышку, добавить шпинат и красную фасоль, закрыть крышку и варить еще 8 минут. Добавить соль и перец. Посыпать тертым пармезаном и немедленно подать на стол.

Прозрачный рыбный бульон (основа для приготовления соусов и других блюд)

Ингредиенты (6 порций):

- Свежая рыба с костями или свежие панцири омаров - ок. 1,5 кг
- Сухое белое вино - 250 мл
- Вода - 500 мл
- Лук, мелкорубленый - 250 г
- Сельдерей, мелкорубленый - 1 стебель
- Морковь, нарезанная мелкими кусочками - 2 шт.
- Лавровый лист - 1 шт.
- Тимьян - 1 веточка

- Петрушка - 2 стебля

Все ингредиенты уложить в скороварку, закрыть крышку. На среднем огне довести до кипения. Как только из клапана начнет поступать пар, немного уменьшить огонь. Готовить прибл. 1 час при закрытой крышке. Слегка остудить рыбный бульон и пропустить через мелкое сито. Оставить охлаждаться на ночь, затем снять жир с поверхности бульона. Рыбный бульон можно хранить в холодильнике в течение 3-х дней. Для дальнейшего применения можно заморозить бульон отдельными порциями на срок до 3-х месяцев.

Совет: из рыбного бульона можно приготовить вкусный суп с лапшой.

Рыбный суп по-средиземноморски

Ингредиенты (6 порций):

- Дольки чеснока, отжатые - 4 шт.
- Лук, мелкорубленный - 2 шт.
- Оливковое масло - 1 ст.л.
- Томатная паста - 500 г
- Рыбный бульон - 250 мл
- Петрушка и кориандр, мелкорубленные - по 100 г
- Вустерский соус - 2 ст.л.
- Молотая корица - 1 ч.л.
- Молотый красный перец - 1 ч.л.
- Филе трески, нарезанное кубиками - 1 кг
- Соль и перец по вкусу

Нагреть оливковое масло в скороварке, обжарить в нем чеснок и лук. Добавить томатную пасту, петрушку и кориандр, залить рыбный бульон. Закрыть крышку и на среднем огне довести до кипения. Как только из клапана начнет поступать пар, немного уменьшить огонь. Варить 12 минут при закрытой крышке. Затем добавить вустерский соус, корицу, молотый красный перец и рыбу и варить еще

7 минут при закрытой крышке. Добавить соль и перец.

Совет: в рыбный суп можно добавить картофель.

Блюда быстрого приготовления из курицы или свинины

Преимущество скороварки низкого давления заключается в том, что она позволяет быстро готовить замороженные блюда без их предварительного оттаивания, что особенно удобно, если к вам неожиданно пришли гости или у вас не было времени сходить в магазин. Время термообработки замороженного мяса зависит от толщины кусков. Для ориентировки: для каждого сантиметра толщины мяса требуется термообработка в течение 10 минут. Если замороженный кусок мяса имеет толщину 2,5 см, то для его приготовления потребуется 25 минут.

Ингредиенты (6 порций):

- Замороженное мясо - 6 кусков
- Томаты, нарезанные кусочками - 2 банки
- Грибы по вкусу
- Соль и перец

Уложить мясо и томаты в скороварку. Закрыть крышку и варить 25 минут. Открыть крышку, добавить грибы, соль и перец. Варить еще 8 минут.

Быстрый чечевичный суп

Ингредиенты (6 порций):

- Сухая чечевица - 500 г
- Лавровый лист - 1 шт.
- Дольки чеснока, отжатые - 2 шт.
- Крупный лук, рубленный - 1 шт.
- Растительное масло - 1 ст.л.
- Белое вино - 125 мл
- Прозрачный куриный или овощной бульон - 1,5 л
- Соль и перец

- Сметана

Все ингредиенты (кроме сметаны) уложить в скороварку. Закрывать крышку. На среднем огне довести до кипения. Как только из клапана начнет поступать пар, немного уменьшить огонь и варить еще 20 минут. Открыть крышку и попробовать суп. Если чечевица еще не готова, закрыть крышку и варить суп 1-2 минуты. Добавить сметану и подать на стол.

Жаркое из телятины «Особоуко»

Ингредиенты (4 порций):

- Телячья рулька, нарезанная на 4 крупных ломтика
- Мука - 250 г
- Оливковое масло - 3 ст.л.
- Крупный лук, мелкорубленный - 1 шт.
- Прозрачный мясной бульон - 250 мл
- Белое вино - 150 мл
- Крупная морковь, нарезанная мелкими кубиками - 2 шт.
- Лук-шалот, мелкорубленный - 2 шт.
- Сельдерей, нарезанный тонкими кружками - 1 стебель
- Томаты в собственном соку - 500 мл (из банки)
- Свежий базилик - 1 ч.л.
- Сухой базилик - 1 ч.л.
- Сухой орегано - 1 ч.л.
- Соль и перец по вкусу

Ингредиенты для приправы «Гремолата» (смесь трав и пряностей):

- Чеснок, выжатый - 1 ст.л.
- Лимонная цедра, тертая - 2 ст.л.
- Свежая петрушка, мелкорубленная - 100 г

Ломтики телятины вымыть, хорошо обсушить бумажными полотенцами и обвалить в муке. Нагреть 2 столовые ложки оливкового масла в скороварке, обжарить в нем ломтики телятины с двух сторон до образования румяной корочки. Вынуть мясо из кастрюли и положить в другую емкость.

Залить в кастрюлю остальное масло, обжарить в нем лук и лук-шалот, залить вино и мясной бульон. Добавить морковь, сельдерей, томаты, базилик и орегано, варить 2 минуты. Добавить к овощам мясо, закрыть крышку и варить 90 минут. Затем вынуть мясо из кастрюли, добавить в соус почти всю приправу «Гремолата», добавить соль и перец.

Выложить ломтики мяса поверх риса или макарон, полить соусом и посыпать мясо остатками приправы «Гремолата».

Ребрышки с квашеной капустой

Ингредиенты (6 порций):

- Оливковое масло - 2 ст.л.
- Вырезка (или засоленные ребрышки) - 6 шт.
- Сливочное масло - 2 ст.л.
- Красные яблоки, без семечек, нарезанные мелкими кубиками (не снимать кожуру) - 2 шт.
- Крупный лук, нарезанный тонкими кружками - 1 шт.
- Квашеная капуста - 1 кг
- Сухое белое вино - 300 мл
- Прозрачный овощной бульон - 300 мл
- Лавровый лист - 2 шт.
- Соль и перец по вкусу

Посыпать мясо солью и перцем. Нагреть оливковое масло в скороварке, обжарить в нем мясо с двух сторон до образования румяной корочки. Вынуть мясо из кастрюли и положить в другую емкость. Положить масло в скороварку, обжарить в нем лук. Добавить квашеную капусту, залить белое вино и бульон. Добавить лавровый лист, яблоки, соль и перец. Уложить мясо в квашеную капусту и закрыть крышку. Заблокировать крышку и 20 минут варить на среднем огне.

Быстрые фрикадельки

Ингредиенты (10 порций):

- Смешанный фарш - 1,5 кг
- Куриные яйца - 3 шт.
- Тертый твердый сыр (например, пекорино) - 250 г
- Высушенные хлебные кубики - 200 г
- Чеснок, выжатый - 1/2 ч.л.
- Томат-пюре - 4 ст.л.
- Соль - 1/2 ч.л.
- Готовый соус для пасты - 1 банка (или протертые томаты с приправой)
- Вода - 500 мл

Все ингредиенты, кроме соуса для пасты, тщательно перемешать в миске. Влажными руками слепить из массы небольшие мясные шарики. Залить соус для пасты в скороварку, перемешать и уложить в соус фрикадельки. Заблокировать крышку и 10 минут варить на среднем огне.

Картофельный салат

Ингредиенты (6 порций):

- Картофель - 1 кг
- Растительное масло - 2 ст.л.
- Красный лук, рубленый - 1 шт.
- Сельдерей, нарезанный кубиками - 250 г
- Каперсы - 2 ст.л.
- Прозрачный мясной бульон (или вода) - 500 мл

Почистить картофель, порезать на небольшие куски и вместе с мясным бульоном поместить в скороварку; закрыть и заблокировать крышку. На среднем огне варить ок. 6 минут, затем вынуть картофель из кастрюли и вылить бульон. Залить растительное масло в скороварку, обжарить в нем лук и сельдерей, добавить каперсы и залить соус винегрет. Добавить нарезанный картофель и перемешать. Подавать на стол в теплом виде.

Ризотто с вялеными помидорами

Ингредиенты (6 порций):

- Сливочное масло - 1 ст.л.
- Растительное масло - 1 ст.л.
- Дольки чеснока, отжатые - 2 шт.
- Лук, мелко рубленый - 2 шт.
- Арборио (итальянский рис из области Пьемонт) - 350 г
- Белое вино - 250 мл
- Овощной бульон - ок. 750 мл
- Вяленые помидоры, мелко нарезанные - 150 г
- Сыр моцарелла, нарезанный мелкими кубиками - 250 г
- Соль и перец

Растопить масло в скороварке, на среднем огне обжарить в масле лук до прозрачности, добавить чеснок, перемешать и кратко обжарить. Добавить рис в кастрюлю, перемешать, залить вино и 500 мл овощного бульона. Заблокировать крышку и 12 минут варить ризотто на среднем огне. Открыть крышку и попробовать рис. Если рис еще не готов, залить оставшийся овощной бульон и на медленном огне продолжить варить рис. Когда рис будет готов, добавить вяленые помидоры и моцареллу. Добавить соль и перец.

Фасолевый суп с рисом

Ингредиенты (8 порций):

- Сухая красная фасоль - 500 г
- Оливковое масло - 2 ст.л.
- Крупный лук, рубленый - 1 шт.
- Крупная морковь, нарезанная мелкими кубиками - 2 шт.
- Дольки чеснока, отжатые - 5 шт.
- Сельдерей, нарезанный кубиками - 1 стебель
- Помидоры, нарезанные кубиками - 300 г

- Острый соус «Табаско» - 1 ч.л.
- Лавровый лист - 1 шт.
- Копченый бекон, нарезанный крупными кубиками - 200 г
- Вода - 1 л
- Мясной бульон - 1 л
- Копченые колбаски, мелко нарезанные - 500 г
- Вареный рис - 750 г
- Соль и перец по вкусу

Промыть фасоль в проточной холодной воде и замочить на ночь в миске с холодной водой. Залить оливковое масло в скороварку, обжарить в нем чеснок и лук до прозрачности. Добавить морковь, сельдерей, помидоры, соус «Табаско» и лавровый лист и обжарить несколько минут. Слить воду из фасоли, добавить фасоль и бекон в кастрюлю, залить воду и мясной бульон. Заблокировать крышку и 30 минут варить на среднем огне.

Добавить колбаски и варить еще 2 минуты при закрытой крышке. Чтобы получить густой суп, следует вынуть 1-2 столовые ложки фасоли из кастрюли, растереть их и добавить полученное пюре в суп. В конце добавить соль и перец.

Общая информация

Гарантия, гарантийное обслуживание

Кроме предусмотренной законом обязательной гарантии, компания HOBURG для некоторых изделий дополнительно предоставляет расширенную гарантию изготовителя. Если такая гарантия предоставляется, соответствующие данные указаны на упаковке конкретного изделия или в рекламных материалах. Информацию также можно получить в сервисной службе HOBURG.

Чтобы узнать условия предоставления гарантии, заказать запасные части или задать вопросы о сервисном обслуживании за пределами Германии, обратитесь в местное торговое представительство.

Ограничение ответственности

Мы не несем ответственности за ущерб или косвенные убытки в следующих случаях:

- несоблюдение руководства по эксплуатации;
- использование не по назначению;
- ненадлежащая или неправильная эксплуатация;
- неправильное проведение ремонтных работ;
- внесение недопустимых изменений в конструкцию прибора;
- использование деталей и запчастей сторонних производителей;
- использование недопустимых дополнительных деталей или принадлежностей.

DE

Hinweise zum Umweltschutz



Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

EN

Notes on environmental protection



The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.



This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

FR

Indications relatives à la protection de l'environnement



Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminer les matériaux d'emballage non nécessaires conformément aux directives locales en vigueur.



A l'intérieur de l'Union européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères normales. Éliminer l'appareil par l'intermédiaire des points de collecte communaux.

ES

Indicaciones acerca de la protección medioambiental



Los materiales de embalaje utilizados son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.



En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

NL

Instructies inzake milieubescherming



Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.



Dit product mag binnen de Europese Unie niet met het gewone huisvuil worden meegegeven. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

RU

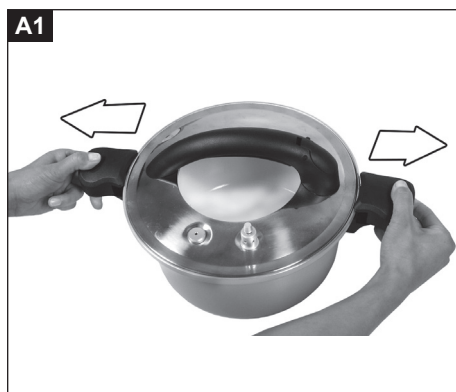
Указания по защите окружающей среды



Используемые упаковочные материалы подлежат утилизации. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в соответствии с действующими местными предписаниями.



На территории Европейского Союза запрещено выбрасывать данный прибор вместе с бытовыми отходами. Необходимо сдать прибор в один из коммунальных пунктов приема отходов.



Kundendienststelle:

Customer service:

Bureaux de service après-ventes:

Centros de atención al cliente:

Klantenservice:

Сервисные центры:

HOBURG

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse

Manufaktur Handels-GmbH

Abt. Kundenservice

Dieselstraße 19-21

61191 Rosbach v.d.H.

Germany

Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88

Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99

(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder
Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@hoberg-gmbh.com

© 2014 by Hoberg
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.
Возможны опечатки.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications.
Sous réserve de modifications techniques.
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
Technische wijzigingen voorbehouden.
Возможны технические изменения.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

For service in other countries contact your local dealer.

Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.

Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.

Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.

Адреса центров сервисного обслуживания в других странах можно получить у местного
торгового представителя.